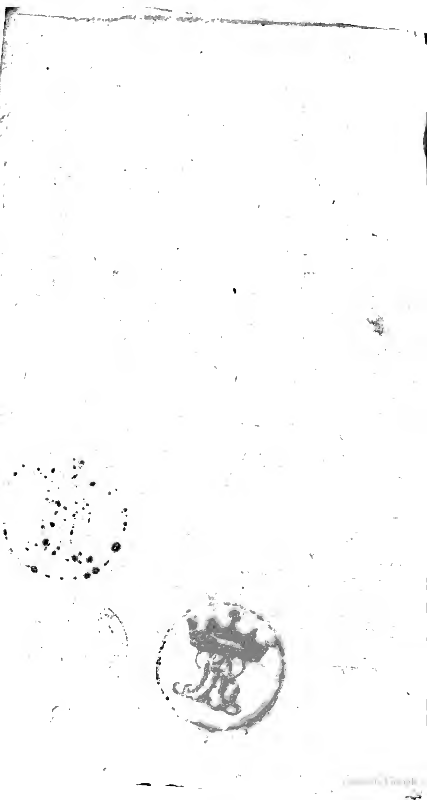



LE
IARDINIER
François
IF



LE JARDINIER FRANCOIS

QUI ENSEIGNE A CULTIVER les Arbres, & Herbes Potageres; Avec la maniere de conserver les Fruits, & faire toutes sortes de Confitures, Conserves, & Massepains.

DEDIE' AUX DAMES.

par Bonnefoux

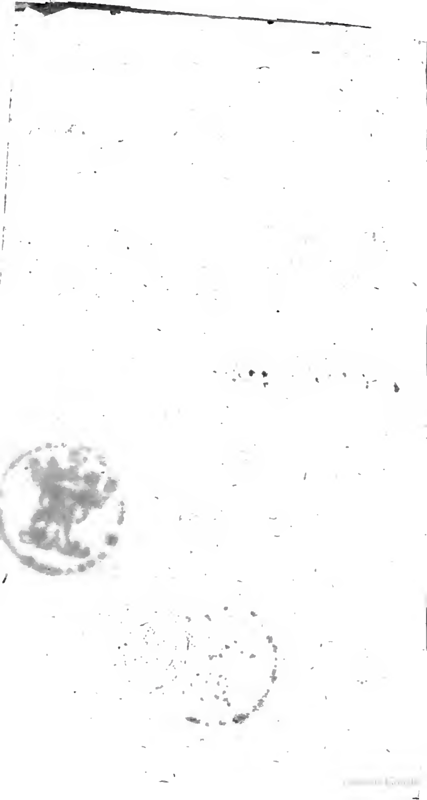
DIXIE'ME EDITION.

Augmentée par l'autheur de plusieurs experiences qu'il a faites.



A PARIS,
Chez NICOLAS LE GRAS, au troisiéme Pillier de la Grand'Salle, du Palais à L couronnée.

M. DC. LXXXIV.
AVEC PERMISSION.





EPISTRE AUX DAMES



ES-DAMES,

Ie n'ay pas dessein de faire icy un Panegyrique de la beauté, utilité, & necessité des Iardins, ils parlent assez d'eux-mesmes pour se faire estimer : joint aussi que beaucoup de braves hommes,

tant anciens, que de noſtre temps ſe ſont plûs à en decrire les excellences, & ont employé les plus belles heures de leurs loiſirs pour en exalter les beautez en vers & en proſe : mais la pluſpart ſe ſont servis du ſujet plûtoſt pour faire paroiſtre la force de leur genie, que pour donner quelque inſtruction ; & je crois qu'ils n'y avoient aucune connoiſſance, puis qu'ils n'ont fait qu'effleurer une matiere ſi importante ; car apres avoir leu leurs œuvres, l'on y admire plûtoſt le bel ajancement en leurs poëſies, que l'on ne tire inſtruction de ce qu'ils ont écrit : reſervé Monſieur de la Serre, qui a compoſé le Theatre d'Agriculture en proſe, avec un tel ordre,

que l'on le lit & relit sans aucun dégoust : mais comme il a traité generalement de tout le ménage de la campagne, il n'a pû particulariser ce qui est necessaire pour le Iardinage, qui est le seul sujet que je pretens vous faire voir en ce Livre. Il porte en titre LE IARDINIER FRANCOIS, *à cause que tous ceux qui en ont traité, n'ont parlé que de leur climat ; par exemple, Monsieur de la Serre, a composé son œuvre en Languedoc, qui est un pays bien different de celuy de Paris & de ses environs ; pour lequel j'ay dessein d'écrire, comme ayant fait experience en ce climat de tout ce que je diray : Ie le dedie*

AVX DAMES, mais particulierement aux MESNAGERES, dautant que chacune a ses inclinations particulieres : les unes se plaisent aux charmans accords de la musique ; les autres en la lecture des Romans & belles pieces en Prose, n'en laissant échaper aucunes qu'elles ne leur donnent rang sur la tabblette : les autres à la Comedie, & aux doux accens des vers ; les autres affectionnent les tatableaux des bons Maistres ; les autres font cabinet de toutes sortes de curiositez & les autres aiment passionnement les bonnes odeurs & sont fournies de quantité d'essences, & poudres pretieuses : ainsi diversement

chacune ſuit ſon inclination,) toutes loüables en leurs curioſitez ;) mais comme elles ne les recherchent que pour ſatisfaire les ſens, celles que i'ay nommées n'en regardent chacune qu'un ſeul : le Iardin a cette prerogative par deſſus les autres, qu'il donne dequoy les ſatisfai- tous cinq ; L'Odorat y trouve ſon contentement dans la quantité des fleurs, & des fruits qui portent odeur ; la veuë ſe rejouyt en la diverſité des couleurs qui s'y rencontrent, ſi vives que tous les plus excellens Peintres demeurent court en imitant leurs beautez, & les couleurs les plus fines ſont ternies par leur éclat : pour le gouſt ;

il suffit de dire, que les friands & delicats apres s'estre plus que suffisamment gorgez de plusieurs sortes de bons mets, n'estiment pas avoir fait bonne chere, s'ils ne finissent leurs festins par les fruits; qui sans estre assaisonnez que de la nature, se trouvent neanmoins si excellens, chacun en son espece, qu'il faut avoüer que les fruits seuls, emportent le prix en la satisfaction du goust : l'Ouye qui semble en estre excluse, me fait dire pourtant qu'il n'y a point de contentement qui égale celuy d'entendre loüer la beauté de vôtre jardin; & particulierement la grosseur & diversité de vos fruits; le Tact y trouve aussi

ſon plaiſir en les maniant & pelant, aucuns deſquels ont la peau ſi delicate, qu'elle a beſoin d'une main ſubtile, & legere, pour la lever auec plus de propreté. Outre ces contentemens; j'y en remarque encore trois tres-avantageux; le premier & le plus loüable eſt celuy des preſens que vous en faites à des perſonnes de toutes ſortes de conditions, dont vous eſtes amplement remerciées & loüées dans voſtre curioſité; le ſecond, que voſtre maiſon en eſt fournie; & le troiſiéme, (qui vous ſera aimer vôtre ménagement,) c'eſt que vous pourrez vendre la levée des fruits d'une quantité de vos arbres, à des fruitiers

qui vous payerons argent comptant & par avance, surquoy vous fonderez une partie de vostre revenu : Ie connois des Dames de grande condition qui en usent de la sorte ; & avoüent, que ce profit leur fait affectionner davantage leur jardin & les rend plus liberales aux dépenses necessaires qu'il y convient faire. C'est pourquoy (MES DAMES) j'espere que vous me sçaurez gré, de vous avoir dressé cette instruction, ie l'ay fait imprimer en petit volume, afin que vous le puissiez porter sans incommodité, pour confronter le travail de vos Iardiniers avec ce petit livre, & iuger de

leur capacité ou negligence : I'ai mis à la fin du traité des fruits un catalogue tres-ample de tous leurs noms ; quand il ne serviroit que pour vous en entretenir dans les compagnies, encore en pourrez vous retirer quelque agreable satisfaction. Et pour comble du service que ie desire vous rendre, ie condus par la maniere de conserver vos fruits, tant en leur naturel, que sechez; & pour une grande facilité de faire toutes sortes de confitures, pastes, gelées, conserves, & massepains, sans s'embarrasser beaucoup. Vous supliant d'excuser mes defauts par tout où vous les rencontrez, & de

ne me pas condamner qu'apres que vous aurez experimenté le contraire de ce que i'écris par les épreuves que vous en ferez ; faites-moy aussi la grace de croire que ie ne me serois pas hazardé de mettre ce petit œuvre en lumiere, si je n'avois fait les experiences de tout ce qui y est compris. Agréez donc (s'il vous plaist) ce petit travail, qui vous est offert avec tant de soûmissions, par

MESDAMES,

Vostre tres-obeyssant serviteur,
R. D. C. D. VV. B. D. N.



PREFACE
AU LECTEUR.



Ntrez dans ce JARDIN qui que vous soyez, CHER LECTEUR, j'ose bien me promettre que vous y trouverez vostre satisfaction : Si vous estes sçavant au Jardinage, vous verrez la belle disposition qui est dans toute son enceinte, tant nos arbres, qu'en nos herbages : m'asseurant que vous aurez assez de courtoisie pour approuver nostre petit labeur; Il n'est pas dressé pour vous instruire, car je suppose que vous en sçavez beaucoup plus que moy, & m'e-

ſtimerois tres-heureux (ſi j'avois l'honneur de voſtre connoiſſance) que vous me vouluſſiez ſouffrir auprés de vous pour en tirer des Leçons: ce n'eſt que pour ceux qui n'y ont aucune connoiſſance, ou bien petite, que j'ay voulu écrire; particulierement pour inſtruire tant de pauvres gens qui trouveroient leurs journées, s'ils ſçavoient un peu ſe démeler du Jardin; ce qui a fait que je me ſuis rendu le plus intelligible qu'il m'a eſté poſſible dans les termes les plus communs de nôtre Langue; ſi j'ay usé ſouvent de redites, c'eſt afin qu'ils compriſſent avec plus de facilité ce que je deſire qu'ils ſçachent, & ce qui leur eſt extrémement neceſſaire; ils le pourront apprendre dans les deux premiers Traitez: Car le troiſiéme n'eſt pas pour le dehors, il n'eſt que pour le dedans du logis, les Sommeliers des grandes maiſons avoüeront qu'il ne leur eſt pas en-

tierement inutile, pour (dans l'embaras qu'ils ont quelquefois) se ressouvenir de plusieurs gentillesses que le changement des saisons leur pourroit avoir fait oublier à cause du long-temps qu'il y peut avoir, qu'ils ne les ont pratiquées : Les personnes de qualité peuvent se divertir en la lecture de nostre Livre, car comme ils prennent plaisir à leurs Jardinages, ils pourront s'en entretenir avec leurs Jardiniers, & leur commander fort à propos ce qu'ils desirent qu'ils executent : Les Bourgeois qui ont des maisons de plaisir proche Paris, & qui ne veulent faire la dépense d'y entretenir un Jardinier ; peuvent donner un de ces Livres à leurs Vignerons, qui causera que ces sortes de gens (quoy que grossiers) ne laisseront pas de se façonner, ce qui fera qu'ils en seront mieux servis, & leurs jardins mieux entretenus, Bref je ne vois personne qui puisse refuser la

promenade de nostre Jardin, & à qui elle ne soit necessaire pour son contentement & pour l'œconomie de ses provisions: On y admirera la bonté de l'Autheur de la nature qui a voulu obliger l'homme (quoy qu'ingrat) à reconnoistre la multitude de ses bien-faits, en l'innombrable diversité des arbres, & plantes, qui contentent la veuë par leur beauté, & satisfont à l'entretien de la vie, non seulement pour la necessité, mais encore jusques à l'excez: Je le prie (CHER LECTEUR) qu'il vous donne les saisons propres à embellir vostre Jardin, & favorise toutes vos entreprises.

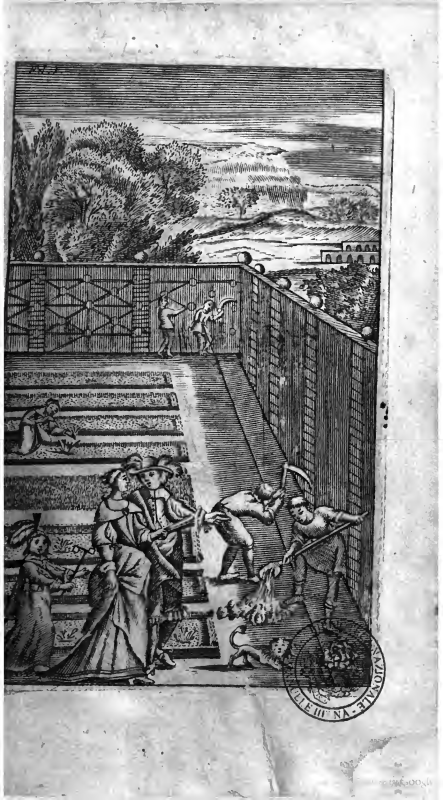
AVIS.

VOus sçaurez que quelques envieux ont falsifié nos Livres en plusieurs endroits, lesquels ils vendent en cachette, & les ont contrefaits sur les premieres impressions qui ne sont pas si amples que les dernieres, que j'augmente, change & embellis à chaque fois : c'est pourquoy je vous conseille de n'en acheter d'autres que de ceux que vend nostre Imprimeur qui y fait la dépence entiere, tant par la belle & correcte impression, que par le papier & les figures.











LE JARDINIER FRANÇOIS.

PREMIER TRAITE'.

Du Lieu, de la Terre & Fonds du Jardin, avec le moyen de mettre en valeur la méchante Terre.

SECTION PREMIERE.



TOUS ceux qui ont écrit du ménage de la Campagne, ont apporté des sujetions si grandes en la disposition des bâtimens, & autres parties du Domaine, qu'il est du

tout impossible de pouvoir dresser un lieu comme ils vous le prescrivent; dautant que toutes les situations ne s'accordent pas toutes à leur souhait : C'est pourquoy je ne vous veux assujettir en aucune façon à placer vostre Jardin; vous vous servirez des lieux comme vous les trouverez, s'il sont déja faits; ou bien (avec bon conseil) vous en dresserez un nouveau au lieu qui conviendra le mieux à vostre bâtiment.

Quant à la terre, si vous la rencontrez bonne, ce vous sera un grand avantage, une grande épargne, mais rarement en trouverez-vous où il n'y ait beauoup à travailler, car telle terre sera bonne au dessus, qui (estant ouverte de la hauteur d'un fer de besche seulement) se trouvera argilleuse dessous : ce fonds est pire aux arbres que le tuf, parce que dans le tuf les racines peuvent trouver des petites veines de terre qui leur donnent passage, pour aller chercher la fraîcheur plus bas, & prendre quelque nourriture; mais la terre argilleuse, ou franche (qui est une terre avec laquelle les Boulangers de Paris font les âtres de leurs fours) est un plancher qui par sa dureté & densité ne peut estre percé par

les racines, & qui dans les grandes ardeurs de l'Eté empesche que la fraîcheur de dessus ne puisse penetrer à travers; ce qui cause que les arbres & autres plantes sont tellement dessechez, qu'au lieu d'avancer en leur accroissement, ils ne font que languir, & perissent enfin.

Pour remedier à ce deffaut, il n'y a qu'un seul moyen, qui est d'effondrer & rompre cette terre de trois à quatre pieds de profondeur, commençant par une tranchée large de quatre à cinq pieds de toute la longueur de ce que vous voulez faire effondrer, en jettant les terres toutes d'un costé, & vostre tranchée estant vuidée, & curée jusques à la profondeur que vous desirez, vous mettrez au fonds des longs fumiers, du marc du pressoir à vin, ou à cidre, de la fougere (si vous en avez la commodité) qui est le meilleur de tous les fumiers, des feüilles d'arbres, jusques même à de méchantes ames de fagot, de la mousse & autres choses semblables; bref, ce qui vous sera le plus facile & à moindre dépense, car toute l'intention que l'on doit avoir en effondrant, n'est que pour tenir la terre creuse, afin que la

fraîcheur de dessous puisse revigorer les arbres & les plantes durant les excessives chaleurs.

De ces fumiers vous en mettrez environ demy pied de haut au fonds de vostre tranchée ; aprés quoy vous en ferez une seconde de pareille largeur, faisant abatre la terre de dessus (qui est la meilleure) sur ces fumiers, & creusant jusques à pareille profondeur que la premiere, vous remplirez vostre premiere tranchée, la terre de dessous se trouvera dessus, continuant à faire de semblables tranchées, jusques à la fin de ce que vous voudrez faire effondrer.

Vous me pouvez objecter que cette terre qu'aurez tirée de dessous sera infertile ; J'avoüe avec vous, que la premiere année elle ne fera pas paroistre sa bonté ; mais quand par les pluyes & gelées d'un hyver elle aura été meurie(avec le peu d'amendement que l'on y mettra) elle produit bien plus abondamment que ne faisoit celle de dessus, qui estant usée par le long temps qu'il y a qu'elle porte, a perdu une grande partie de sa vertu.

Toutes sortes de temps ne sont pas propres à ce travail, car durant les grandes chaleurs cette terre est tellement dure

& seellée, que les pics & pioches n'y peuvent du tout entrer : l'hyver y est plus propre qu'aucune autre saison, dautant que les pluyes d'Automne ayant trempé la terre, elles la rendront plus facile à estre beschée ou foüillée ; & aussi qu'en ce temps-là il pleut, neige ou gele assez souvent, ce qui aide beaucoup à cét œuvre ; joint aussi que les Païsans n'étans pas alors beaucoup occupez, se donnent à meilleur marché qu'aux autres temps, quand on travaille aux vignes, ou durant l'Aoust, auquel temps on ne les peut avoir qu'à peine & à force d'argent.

Pour ce qui est du fonds où se rencontre le tuf, vous le ménagerez comme nous venons de dire, en le faisant rompre, & les pierres estant sur le gueret seront emportées hors du Jardin : Si le tuf n'est guere épais, & qu'estant rompu vous trouviez du sablon ou autre petit tuf mouvant, il suffira de le rompre ; ne le tirez pas hors de la tranchée, car les arbres jetteront assez de racines dans ce petit tuf, à cause des égoutures du fumier qui sera dessus.

Vous observerez qu'au fonds de la tranchée d'où l'on aura tiré du tuf, vous

ne mettrez que de bon fumier demy consommé, dautant que l'eau des pluyes ou des arrosemens passeroit trop facilement à travers, si c'estoit du marc de pressoir, de la fougere, ou autres que j'ay nommez cy-devant ; & partant tout ce que vous y planteriez, soit arbres ou herbages, se desseicheroit, & n'y pourroit profiter.

J'apprehende que vous ne me disiez, que c'est s'embarquer en une grande dépense, que de faire effondrer entierement un Jardin. Je l'avouë bien aussi, mais c'est une fois pour jamais ; & le profit que l'on tire d'un tel travail, recompense au centuple des frais que vous y aurez faits ; à cause que les arbres en seront plus beaux, n'estans ny moussus ny galleux, & qu'ils en porteront des fruits plus gros sans comparaison, que ceux qui seront plantez en une terre qui n'est pas effondrée : les artichaux, poirées & autres legumes y viennent monstrueusement gros ; bref vous serez si satisfait, voyant la difference de ce que produisoit vostre Jardin avant qu'il fust effondré, à ce qu'il produira par aprés, que vous n'aurez aucun regret à vostre dépense.

Si vous voulez pourtant estre plus re-

:nu, je vous enseigneray un autre moïen
'amander vostre Jardin avec moins de
rais; mais aussi comme la dépense sera
noindre, ce qu'il produira n'en viendra
ıas si beau; j'en traiteray cy-aprés au
ılantage des espaliers, & au potager.

Il y a beaucoup de curieux qui s'é-
tendent encore au delà, car ils font
passer la terre par une claye, pour en
oster toutes les pierres; ce qui se fait en
posant cette claye ou crible sur le bord de
la tranchée un peu en panchant, & jet-
tant des paëllées de terre sur le haut du
crible, la terre passe, & les pierres roû-
lent au pied du crible, puis on les em-
porte hors du Jardin.

La forme de ce crible est un chassis de
menuiserie de deux grands pouces d'é-
pais, de six pieds de haut & de cinq de
large, lequel a deux traverses dans sa hau-
teur de la mesme grosseur du chassis, &
toutes les quatre pieces traversantes sont
percées également de la grosseur d'une
baguette, desquelles les Chandeliers de
Paris se servent pour façonner leur
chandelle, les trous sont distans l'un de
l'autre d'un travers de doigt, dans les-
quels on met des baguettes de couldre,
s'il se peut, d'autant qu'estant sec, c'est le

bois le plus ferme, & qui resiste le plus long temps sans se rompre qu'aucun autre. Il faut que le haut & le bas de vostre chassis soient percez à jour, afin que quand il y aura des baguettes rompuës, vous en puissiez remettre facilement d'autres, les arrestant avec de petits coins de bois par les bouts, de crainte qu'elles ne coulent hors du chassis.

Des Espaliers, Contr'espaliers, & Buissons.

SECTION II.

LEs Espaliers estant les principaux ornemens des Jardins, il est raisonnable de leur donner icy le premier lieu, & d'en écrire amplement ; ce sera aussi le sujet auquel je m'arresteray le plus dans ce premier Traité.

Par l'espalier nous entendons parler des arbres dont les murs des Jardins sont parez : pour les mettre en état il faut faire une belle tranchée, comme j'ay dit cy-devant; Si le fonds est d'argille, vous vous gouvernerez comme à l'argille ; si

le tuf, comme au tuf, vous laissez un pied de terre sans rompre proche du mur, de crainte de l'endommager; puis ayant mis un lict de fumier de demy-pied de haut au fonds de vostre tranchée, vous ferez jetter dessus ce fumier la hauteur d'un pied de la meilleure terre qu'aurez tirée de vostre tranchée, (qui est ordinairement celle de dessus) cela fait, vous marquerez les places où vous voudrez planter vos arbres, leur donnant une distance raisonnable: celle de douze pieds me semble la plus convenable, toutefois à vostre discretion, je ne vous donneray point la loy, chacun ayant son opinion particuliere; mais mon raisonnement est, que s'ils sont plus prés, ils se nuiront dans peu d'années, si plus loin, & qu'il vienne à mourir un arbre, ou qu'il en falût greffer quelqu'autre dont le fruit ne vous plairoit pas, vous seriez ennuyé de voir si long-temps vostre muraille découverte à cét endroit-là.

Ayant remarqué la place de vos arbres suivant la mesure de douze pieds, vous ferez remplir la place où vous les planterez (trois pieds de chaque costé de vôtre marque) de la meilleure terre, que

vous mêlerez avec du petit fumier de vieille couche de melons, ou autre qui aura servy à élever les herbages de vôtre Jardin, & il vous restera un espace de six pieds, dans lequel vous ferez mettre un second lict de fumier de vache, porc, ou mouton, bien conditionné & bien gras : puis vous jetterez dessus le reste de la terre qu'aurez tirée de vôtre gueret, le rendant bien uny.

Vous ferez faire des trous pour vos arbres aux endroits qu'aurez marquez, & les planterez bien proprement, faisant une petite butte dans le milieu du trou, afin qu'ayant posé vostre arbre dessus ; vous puissiez étendre les racines au tour de cette petite butte, les tirant en en-bas, puis le trou estant remply, & la terre dressée, vous la marcherez tout au tour de l'arbre, pour l'asseurer, & empescher qu'elle ne se trouve creuse en quelque endroit.

Vous pourrez, si vous voulez, avant que de planter, abbattre la terre jusques au mur un pied de chaque costé de l'endroit où vous voulez placer les arbres, sans craindre d'endommager vostre mur.

Vous les placerez à un piedprés du mur, un peu en panchant les branches contre

le mur, afin de leur donner la grace en leur accroissement, cela fera aussi que les racines seront plus dans le milieu de vostre tranchée, pour y chercher leur nourriture avec plus de facilité.

Vous observerez aussi que si vostre tranchée n'est effondrée que peu de temps auparavant que de planter, il faudra que la greffe de vos arbres soit d'un petit pied plus haut que le sol ou rez de chaussée de vostre Jardin; dautant que les fumiers se consumans, l'arbre descendra au moins d'un petit pied; mais si vôtre terre a pris son faix par le long temps qu'il y pourra avoir qu'elle aura esté remuée, il suffira que la greffe excede de trois pouces.

Prenez bien garde à ne mettre autre fumier prés les racines de vos arbres, que de ce menu de vieille couche, encore faudra-t'il le méler avec beaucoup de bonne terre, car l'Eté brûleroit tout; dautant que le grand fumier tient toûjours la terre creuse jusques à ce qu'il soit consumé; si je vous en fais mettre dedans les espaces, c'est que vos arbres ayans pris terre, & leurs racines allant la deux ou troisiéme année chercher la bonté de ce fumier qui sera consumé,

ils poufferont de plus beau bois, & produiront de tres-beaux & tres-gros fruits.

Pour ce qui eſt de dreſſer vos eſpaliers, je vous veux enſeigner pluſieurs façons de les accommoder ſelon l'âge de vos arbres.

La premiere, ſera de ficher des petits pieux en terre, à demy pied de voſtre mur, pour commencer à conduire les tendres jets que vos arbres poufferont; & s'il eſt beſoin d'y ajoûter quelques traverſes que l'on appelle lattes, vous y en mettrez où vous les jugerez neceſſaires, liant vos jeunes jets avec des petits oziers ou joncs, ſans les ſerrer, mais ſeulement pour les conduire.

La ſeconde maniere eſt, de faire une haye de pieux & lattes maillées également & bien liez, qui ayant plus de force que la premiere, obligera les arbres à prendre tel ply que l'on voudra.

La troiſiéme eſt un treilliſſage attaché au mur, & ſupporté par des os des jambes de chevaux, ou par des crochets de fer ſeellez dans le mur, à cauſe que l'arbre montant & s'enforciſſant, ſe jetteroit tout en dehors, pour chercher l'air, & romproit, ou feroit verſer la

haye, dont les pieux sont fichez dans la terre qui se laboure, & outre ce qu'à la longueur du temps ils se pourrissent.

La quatriéme plus forte que toutes & plus facile à entretenir, est de faire seeller dans le mur des bouts de bois de la grosseur d'un fort chevron, qui seront équaris à huit pans égaux, & sortiront le mur de six poulces seulement, ausquels vous ferez des trous de tariere d'un poulce & demy de profondeur, à deux poulces prés du bout ; vous les ferez seeller à égale distance de hauteur & largeur ; au milieu de chaque quarré en sera encore seellé un, faisant la figure d'un franc du quarreau ; vous prendrez des eschalas que vous aurez fait faire de longueur de la distance que vos bouts de chevrons seront placez, lesquels vous affilerez par les deux bouts pour entrer dans les trous qui seront au bout des chevrons, & pour les y placer, vous les plierez un peu en forme d'arc, posant les deux bouts dans les trous qui seront vis-à-vis les uns des autres, & laissant aller l'arc, ils tiendront d'eux mêmes sans aucune lieure, la figure qui est au commencement de ce Traité, vous le montre assez clairement.

Quand vos arbres seront déja forts, il n'auront besoin d'estre conduits avec tant de bois qu'en leur jeunesse, il suffira d'en arrester les plus fortes branches à cette sorte d'espalier ; & quand il y aura quelqu'un de ces eschalas qui sera pourry, l'on en remettra facilement un autre, en ayant toûjours de la provision dans la maison.

La cinquiéme, est de prendre du bois de quartier un peu plus gros qu'un eschalas, le dresser sur des crochets de fer ou os de chevaux, comme j'ay dit cy-devant, & lier avec du fil d'archal ou de cuivre, cela dure extrémement long-temps.

La sixiéme & derniere façon d'espaler les Arbres, qui est la plus belle & la plus agreable, mais elle ne se peut facilement faire qu'aux murs en plâtre, c'est de prendre de petites lanieres de cuir ou lizieres de drap, avec lesquelles vous arresterez les jeunes branches, attachant ces lizieres au mur avec du cloud, & les branches prendront leur ply en grossissant, ne pouvant l'Arbre se jetter en avant, ny arracher le cloud qui se roüille dans le mur.

Ces trois dernieres façons d'espaler

ſe pratiquent. pour bannir les limats, perce-oreilles, martinets & autres inſectes, qui ſe mettent dans les liens des mailles & entre les écorces du bois qui eſt rond, non pas de quartier.

Vous obſerverez de ne planter aucun Arbre dans les coins ou angles de vos murs; parce qu'ils ne pourroient prendre que demy nourriture, que cela arondiroit la figure de voſtre Jardin, & que l'Arbre jetteroit tout ſon bois en devant pour avoir de l'air.

LE CONTR'ESPALIER eſt une haye qui ferme toutes les allées du Jardin; il ſe plantera de meſme maniere que l'Eſpalier, reſervé que la tranchée ſera de quatre pieds de large au moins, & que vous ferez jetter vos terres, la bonne d'un coſté, & la moindre de l'autre, afin de mettre la bonne au fonds de voſtre foſſé, & la moindre deſſus.

Vous y planterez vos Arbres tout droits, & non panchez comme à l'Eſpalier.

Le bois qui les ſoûtiendra, il faut de neceſſité qu'il ſoit fiché dans la terre, & maillé de lattes; toute la propreté & curioſité qui s'y peut apporter, eſt de le faire de bois de quartier, & le lier avec du fil de fer ou de cuivre.

Quelques-uns pour épargner la dépence de l'entretien du bois, se contentent quand les Arbres sont forts, de les laisser joindre ensemble & les lier ; mais il faut qu'ils ayent esté plantez à neuf pieds au plus l'un de l'autre, & le mal est qu'ils sont sujets à estre ébranlez des vents.

Les Buissons, ce sont Arbres que l'on plante ordinairenent dans les bandes des Parterres, & dans les quarrez des Potagers, le long des sentiers, lesquels on taille de telle figure que l'on veut, ou ronds, ou quarrez, ou plats pardessus, ou que l'on laisse monter en forme de Cyprez : En les taillant on se contente plûtost de leur donner la forme, que d'épargner les bourgeons à fruit que l'on conserveroit aux Espaliers & Contr'Espaliers.

La grande mode à present est de faire des plans en Buisson dans des quarrez à part, l'on plante à la Quinconce, & aussi afin d'en faire les Contr'Espaliers.

La maniere que je vous viens de donner pour planter vos Arbres, vous épargnera la dépense de faire effondrer tout vostre Jardin, les allées n'en ayant pas beaucup besoin, car avant que les Arbres ayent poussé leurs racines jusques aux alleés, ils

ls auront pris force, & les perceront aiément où ils trouveront la bonne tere: Vous ne laisserez pourtant pas vos llées en friche, mais les ferez nettoïer 'herbes, & sur tout oster le chiendan ısques au dernier brin, en renversant ı terre de la hauteur d'un fer de bêche, : secoüant le chiendan; & si aprés ce bour il en repoussoit quelque peu, vous ferez chercher, si profondement enrané qu'il soit, pour le bannir entierement de vostre Jardin, comme tres-nuiɔle.

Des Arbres, & du choix que l'on en doit faire.

SECTION III.

E n'est rien fait d'avoir bien preparé vostre terre, si vous ne la plan- de beaux & bons Arbres, que vous ırrez choisir dans les pepinieres des ıs qui sont en reputation d'être fideles, la plufpart de ceux qui en vendent, mpent souvent les acheteurs: A ceux- je ne vous conseille d'en prendre au-

cun, que vous ne voyïez le fruit dessus; & les retenir dés ce temps-là, en les cachetant avec de petites bandes de parchemin, scellées de vostre cachet, pour estre asseuré d'avoir ce qu'aurez acheté; à ceux-là qui livrent fidelement, vous ne serez pas si exact; il est bon pourtant de les cacheter aussi; quand ce ne seroit que pour faire voir aux Marchands qui en achetent aprés vous, que ce sont Arbres retenus.

Si vous voulez remarquer les especes, vous le pourrez en deux façons, l'une en pendant de petites ardoises où le nom de l'Arbre sera en écrit; & l'autre en y mettant des bouts de laine teinte de plusieurs couleurs dont vous ferez un memoire; cela servira à discerner vos Arbres en les plantant, afin que mélant ceux d'Eté avec ceux d'Hyver, vos Espaliers, Contr'Espaliers & Buissons en soient plus agreables à voir, n'estans pas dénuez entierement par endroits où il n'y auroit que des fruits d'Eté, & aussi que vous n'en mettiez point d'une mesme sorte proche l'un de l'autre.

Les fruits que vous choisirez particulieremont quant aux Poires, si vous en voulez vendre, ce sera le Bon-Chrêtien

d'Eté, & d'Hyver, le Muſcat-hatif gros, & petit; le Portail, la Bergamote d'Eté & d'Hyver, Saint Lezin, Amadotte, Bezi d'Hery, Double fleur, gros Rouſſelet de Rheims, Robine, Parfum, Beuré de deux ſortes, Meſſire-Jean, de Cire, & autres que ſçaurez qui ſe vendent le plus cher.

Pour les Pommiers, la Reinette de pluſieurs ſortes, le Courpendu, Calvil rouge dedans, Chaſtaigner, Apis gros, & petit, Pigeonnet ou de Iudée, & autres.

Quant aux Peſches & Abricots, ils ſe vendent toûjours bien; mais ces deux ſortes de fruits ne ſont gueres propres en eſpalier, à cauſe que les branches meurent tantoſt d'un bras, tantoſt d'un autre, & bien ſouvent entierement; ce qui eſt fort deſagreable à voir par les bréches que cela fait à vos Eſpaliers: celles que l'on eſtime le plus, ſont les avant-Peſches ou Peſches de Troyes, Alberges, Pavies, Peſches-ceriſes, Chevreuſes, Violettes, de Peau, Brugnons & autres.

Pour les Ceriſes & Bigarreaux, dautant qu'il s'en fait des plans particuliers, je n'en feray aucune mention, ſinon dire que les courte-queuës & à petit

noyau pareilles à celles de la Vallée de Montmorency, sont les plus excellentes.

Il y a des Precoces qui se plantent à grand abry & bel aspect du midy, ou se mettent dans des Quaisses, pour estre serrées pendant l'Hyver avec les orangers, mais c'est plutost pour la curiosité que pour le profit.

Les Prunes les plus recherchées à Paris sont les Damas de toutes sortes & couleurs, les Perdrigons, les Imperiales & autres.

Retournons à l'élection de nos Arbres, & que cette digression ne nous éloigne point d'en dire tout ce qui se pourra, particulierement des Poiriers, comme portant le fruit le plus precieux de vostre Jardin.

Le Poirier greffé sur la Coignasse est à preferer à tout autre, dautant qu'il rapporte plûtost, & fait le fruit plus gros & plus beau, estant rouge du côté du Soleil, & jaune de l'autre costé qui est ombragé par son épaisseur.

Ceux sur franc sont estimez porter des fruits de meilleur goust, mais ils ne viennent pas si gros ny si beaux en couleur, que ceux qui sont greffez sur la Coignasse, qui est ce que nous recherchons

pour la vente, dautant que les autres Poires restent toûjours vertes en couleur, & de plus ils sont long temps sans porter, & manquent souvent à fleurir, s'amusant à jetter du bois en quantité, si on les veut contraindre à former l'Espalier, en taillant le surplus, & ce jusques à ce qu'ils ayent beaucoup monté & passé leur fougue.

Pour l'âge que devez choisir vos Arbres, quatre ans ou environ est la belle grandeur, dautant que plus jeunes ils ne garniroient pas vostre Espalier promptement, & plus vieux ils auront jetté de grosses racines que l'on rompra, ou coupera en les replantant, au grand prejudice de l'Arbre, qui sera long temps à recouvrir les playes, & faudra necessairement qu'il jette beaucoup de nouveau chevelu, avant que de bien faire.

L'opinion de beaucoup est, qu'il n'est ue de planter gros, & qu'un Arbre est op long-temps à venir; je ne suis pas e leur avis, car j'estime qu'un Arbre bien ioisi & de belle venuë, de l'âge que y dit, jettera de plus beau bois qu'un tre plus vieil, qui ne poussera que de tit bois, quoy qu'en quantité.

Pour la forme, vous prendrez garde

qu'ils ne ſoient point mouſſus ny affouchis, mais de belle venuë, le bois gros & bien clair ; que l'écuſſon pour la fente ayant bien recouvert le Sauvageau, & qu'il ſoit garny dés le bas, pour eſtre plus agreable en Eſpalier.

Vous les ferez lever en voſtre preſence, afin que l'on rompe le moins qu'il ſe pourra de chevelu, & que l'on n'éclate, ny coupe aucune racine, s'il ſe peut, puiſque ce ſont elles qui donnent nourriture à l'Arbre.

Choiſiſſez un beau jour environ la Saint Martin, car depuis que la feüille commence à tomber, il n'y a aucun peril à lever les Arbres: Vous les ferez emporter le plus doucement qu'il ſe pourra par des hommes, ou ſur des beſtes aſines, & les planterez au plûtoſt, de peur qu'ils ne fatiguent, & que le petit chevelu ne ſe deſſeiche : en les plantant vous couperez le petit bout des racines, pour oſter ſeulement ce qui pourroit eſtre deſſeiché.

Vous ne les taillerez qu'en la ſaiſon, pour les cauſes que je vous diray cy-aprés.

Aux Poiriers greffez ſur franc ou pepin, il faut leur couper le pivot, afin que les autres racines prennent force, &

s'étendent tout au tour en cherchant la meilleure terre.

Les autres Arbres de toutes sortes seront arrachez, replantez, & gouvernez de la mesme façon que les Poiriers, n'y ayant aucune distinction à faire en cét endroit.

Quant à la taille des Arbres, le vray temps pour ceux qui sont vieux plantez, est dans le decours de la Lune de Janvier, qui est aussi la temps que l'on cüeille des greffes pour la fente & couronne; & pour ceux qui sont nouveaux replantez, ils ne seront taillez que lors que la Séve commencera à monter, afin que la playe se recouvre au plûtost; car si vous les tailliez dés l'Hyver, le bois se desseicheroit par les gelées, & l'endroit de la taille feroit un argot de bois mort jusqu'à l'œil qui pousseroit le plus proche de la taille.

J'ay eu peine à me resoudre de vous enseigner de quelle maniere on doit tailler les arbres, car cela meriteroit bien un long discours pour vous instruire entierement : mais puis que je vous ay promis dans ma Préface de ne me rien reserver de secret, j'aime mieux me mettre à la censure de tous ceux qui y pour-

ront trouver à gloser, que de vous taire tout le rafinement pour avoir de gros fruits; j'essayeray pourtant à me rendre le plus succint que je pourray, vous enseignant en peu de lignes par forme de maximes, ce que je ne ferois pas en plus de deux cayers, s'il falloit donner de la liaison à mes Periodes.

Vous commencerez vostre taille pour oster tout le bois du jet d'Aoust, en quelque partie de l'Arbre qu'il soit, si ce n'est dans une place vuide, & que vous soyez sans esperance que la branche voisine vous les remplisse, à moins que de la ravaler, ce qui gasteroit vostre Arbre, & le rendroit difforme.

Les jeunes branches qui partent de dessus les vieilles, & qui jettent de grande force, seront arrestées au deux ou troisiéme nœud, car elles attireroient toute la Séve qui doit nourrir la branche : & mesme si l'Arbre en est garny, on les coupera dés qu'elles poussent, & celles que l'on voudra laisser, seront conduites où l'on veut qu'elles demeurent.

Toute branche qui aura poussé tant sur le devant que sur le derriere de l'Arbre, sera coupée, à cause qu'elle rend l'Arbre difforme, le meilleur est de l'ébourgeonner

bourgeonner, quand elle commence à pousser, afin de faire moins de playes à l'arbre.

Tout bourgeon à fruit sera laissé, s'il estoit pourtant au bout de quelque branche que l'on voulût qui poussât du bois, il faudroit couper la branche joignant un bourgeon à bois, & éborgner les bourgeons à fruit qui seront sur le nouveau.

Toute branche qui doit pousser à bois, sera taillée pour peu que ce soit, & aux plus fortes, on leur baillera plus d'yeux qu'aux plus foibles.

Toute branche pliée par force pour remplir quelque vuide, ne porte jamais de beau fruit: si toutefois elle y est conduite dés sa premiere pousse, elle ne laissera pas de faire assez bien.

Tout bourgeon qui n'a qu'une feüille, est celuy qui jette du bois: celuy pour fruit en a plusieurs, & tant plus il en a, tant plûtost, & tant plus gros fruits il fera.

Le bourgeon à fruit qui est sur le corps de l'arbre, fait plus gros fruit que celuy qui est aux crochets & au bout des branches.

Si vous voulez que vostre arbre se garnisse bien des deux costez, empéchez-le

de pousser du milieu.

Tant plus vous osterez de bois à un arbre, tant plus il en repoussera.

Aux arbres sur franc qui ne jettent point de bourgeons à fruit, il leur faut laisser passer leur fougue, & leur rogner peu de bois, aprés cela ils ne porteront que trop.

Faites le moins de playes que vous pourrez à un arbre, & ravalez plûtost une branche difforme, que de la tailler en plusieurs endroits.

Faites vostre taille toûjours en pied de biche derriere un bourgeon à bois, afin qu'elle se recouvre tant plûtost, sans laisser des argots qu'il faut retailler jusques au vif par aprés, ce qui fait une nouvelle playe à vostre arbre, ou si vous les laissez, c'est une grande difformité.

Quand vos arbres feront des couronnes ou bources au haut des branches qui auront esté trop taillées, ou qui auront jetté trop de fruit, y laissant les nœuds des queuës, il faudra les en décharger, pour embellir vostre arbre.

Pour avoir de beau fruit, il faudra décharger vos arbres du trop, coupant le moindre par le milieu de la queuë, sans le dénoüer, & sur la fin d'Aoust couper

auſſi les feüilles qui luy portent ombre, afin que le Soleil affine la peau, & la colore aux premiers broüillars qu'il fera, à faute deſquels vous le moüillerez avec l'arrouſoir, ou une ſeringue ; cela attendrit la peau, pour donner plus d'action au Soleil.

Pour ce qui eſt de lier, & dreſſer les arbres ; le mois de Fevrier y eſt le plus propre, dautant que les grandes gelées eſtant paſſées, l'on ne feint point de couper, & la ſéve n'eſtant pas encore montée, l'on eſt hors de danger d'ébourgeonner les yeux noüez à fruit.

La principale ſujetion de bien dreſſer les branches des arbres, eſt de les étendre en forme dé'ventail, c'eſt à dire, qu'elles ne croiſent point.

La pluſpart des Jardiniers du commun tombent dans cette erreur de les croiſer, à cauſe que l'on ne les en a jamais repris, s'émancipans de vouloir gouverner des arbres, qui eſt une connoiſſance toute particuliere, qui ne s'apprend pas chez les planteurs de choux : Ils font encore des fautes notables ; c'eſt qu'ils fagottent une quantité de menuës branches toutes dans un lien ; ce qui ne ſe peut ſouffrir ſans les en reprimander ; car l'on ne doit

laiſſer que l'épaiſſeur d'une branche par tout l'arbre ; & pour comble de leur ignorance ils paſſent & repaſſent les branches au tour du bois que l'on a mis pour les dreſſer, ou mettent l'arbre derriere & le bois en devant, qui ſont des fautes ſi grandes, qu'elles ne ſe peuvent paſſer, ſans leur reprocher leur incapacité: Je les prie charitablement, de donner quelque année de leur temps au ſervice d'un bon Jardinier, où ils pourront apprendre à gouverner les arbres & profiter de ſes corrections.

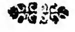
S'il ſe rencontroit pourtant quelque place à l'arbre qui ne fût pas garnie, vous pouvez en cette neceſſité-là, croiſer quelque petite branche pour couvrir ce vuide, ou bien faire un écuſſon du meſme fruit ſur la branche où eſt le vuide pour regarnir.

Il faut donner au moins quatre labours à vos arbres par chacun an : le premier eſt avant l'hyver, auquel temps vous fumerez ceux qui en auront beſoin, & faut que ce labour ſoit profond : le ſecond labour ſera à l'iſſuë de l'hyver, vous y mélerez bien le fumier qui aura eſté mis avant l'hyver; pour les autres d'aprés, vous les donnerez tres-legers, pour empé-

cher ſeulement l'herbe d'y venir : vous ne labourerez jamais par la pluye, ny par le grand Soleil , car l'un rend la terre en mortier , & l'autre la hasle & deſſéche : Si vous donnez un labour alors que la vigne commence à amollir ſon verjus, & donner couleur au raiſin noir , vous verrez qu'en huit jours vos Poires groſſiront merveilleuſement.

Vous ne ſemerez ny planterez aucuns herbages ny racines telles qu'elles ſoient, ſur la bande de vos arbres, car tout voiſinage leur nuit.

Pour l'aſpect du Soleil le plus favorable aux fruits, vous donnerez le Midy aux Bons-Chrétiens, & autres fruits qui ſe mangent cruds en Hyver : le Couchant à ceux d'Eté , & le Levant à ceux d'Automne, & aux Peſches : le Septentrion à ceux à cuire,& aux Coings greffez ſur l'Epine blanche. Les raiſons pourquoy , ſeroient trop longues à déduire, qu'il vous ſuffiſe de cét avis.



De la Pepiniere & Bastardiere.

SECTION IV.

LA PEPINIERE estant le commencement de l'élevement des arbres, il est necessaire de vous donner l'instruction entiere de quelle maniere elle veut estre gouvernée : C'est pourquoy nous commencerons par les semences.

Toutes semences desirent un lieu frais, non étoufé d'arbres, ny remply de racines, & veulent estre abriées du Soleil de midy par quelque mur qui luy porte ombre : c'est pourquoy ayant fait amas de pepins & noyaux durant toute une année, & l'Hyver estant passé, vers la fin de Février vous semerez vos pepins en rayon, chacune espece à part ; & vos noyaux au plantoir, à quatre bons doigts l'un de l'autre : Je presuppose que la terre où vous les mettrez, aura esté labourée au commencement de l'Hyver, & qu'elle le sera une seconde fois, quand vous semerez : tous pousseront dés la méme année, qui plus forts, qui plus foibles, il n'importe, il seront assez bons à re-

planter ; si vous les y laissez deux ans, c'est encore mieux.

Les noyaux de Pesches se plantent aussi au temps qu'elles sont en maturité, les enterrant ainsi que l'on cueille la Pesche de l'arbre, c'est à dire, avec sa chair, & faudra mettre de petits bâtons, à l'endroit où vous les aurez mis, de crainte qu'en labourant on ne rompe le germe.

Pour commencer donc vostre Pepiniere, vous choisirez quelque partie de vostre Jardin, que ferez labourer & bien dresser : par aprés vous ferez marcher également par tout pour affermir la terre, puis ferez faire de petites rigolles de la hauteur & largeur du fer d'une besche, distantes de trois pieds l'une de l'autre, jettant la terre toute d'un costé sur le bord du rayon : cela fait vous poserez vostre plant dans le rayon, l'appuyant de l'autre costé que vous aurez mis la terre qu'aurez tirée, & luy ayant auparavant rogné le Pivot, vous ne le mettrez qu'à demy pied l'un de l'autre, chaque espece à part, les Poiriers avec les Poiriers, les Pommiers avec les Pommiers, & ainsi des autres : puis vous remplirez le rayon de sa terre, & marcherez dessus, pour l'affermir, de crainte que le plant

ne s'évente, & ferez soigneux que l'herbe n'étouffe le plant, le faisant labourer & sarcler, quand il en aura besoin.

Vous ne rognerez vostre plant que quand la séve voudra monter, & ce à quatre doigts prés de terre tout d'une hauteur, & quand il aura poussé, vous laisserez seulement un jet, & eslaguerez les autres l'hyver ensuivant : & de plus quand il poussera, vous ébourgeonnerez les yeux d'en bas jusques à un pied de haut, afin qu'il ne se trouve point de nœuds à l'écorce qui vous nuisent, quand il vous faudra greffer.

Si dés l'année mesme que vous les aurez planté, il s'en trouvoit d'assez forts pour écussonner, & qu'ils eussent de la séve, ne faites aucune difficulté de les greffer : Mon opinion est, que l'on ne sçauroit écussonner les Sauvageaux, & francs trop jeunes, pourvû que l'on puisse placer l'écusson, il suffit : ma raison est, que le Sauvageau & son écusson prennent un accroissement égal dés leur jeunesse, que la taille de l'argot en est plûtost recouverte, & qu'ils poussent de plus grande force, que ceux que l'on écussonne sur de plus forts, qui sont des

deux ou trois ans à recouvrir la place où l'on aura osté l'argot, & (dont souvent de l'autre costé de l'écusson, l'écorce du Sauvageau mourant de trois ou quatre doigts plus bas que l'écusson,) qu'il faut un plus grand temps à l'arbre pour recouvrir ce manque : joint que l'écorce d'un vieil Sauvageau ne se colle pas si bien avec celle de l'écusson, & qu'il s'y fait un gros bourlet facile à décoler, ce qui n'arrive pas quand les écorces sont toutes deux tendres.

Quelques-uns observent pourtant, qu'aux arbres de haute tige ils ne les greffent que tous ensemble, disans qu'ils prennent tous un mesme accroissement : mais ayant mis mon plant à demy-pied prés, il seroit impossible que tout puisse profiter, & aussi qu'ils ne pourroient estre levez que tous ensemble, & difficilement separez, sans rompre beaucoup de racines ; c'est pourquoy il vaut mieux greffer jeune pour les causes que j'ay dites, & que les forts maîtrisent les foibles : car aussi bien ceux qui auroient plus de force surmonteroient les autres : & aussi qu'en peu de place vous ne laisserez de prendre quantité de bons arbres, pourvû que vous ne les laissiez trop vieillir.

Vous ferez aussi une Pepiniere de Coignasses, que vous gouvernerez de mesme que celle de francs.

Il y en a de trois sortes, le Coin qui porte son fruit pointu pardevant, la Coignasse qui a le fruit en callebasse, & la grande Coignasse de Portugal, qui a le fruit tres-gros & pointu par les deux bouts: le Coin est le moindre, la Coignasse ordinaire suit aprés, & celle de Portugal est beaucoup plus excellente, dautant qu'elle abonde en quantité de séve.

Quant aux Peschers que vous avez semé de noyaux, je suis d'avis que vous fassiez un quarré de vostre Jardin à part, pour les causes que je vous ay dites, qui sont que les mettant en Espalier, il en meurt tous les ans quelque branche, ce qui est fort désagreable à voir; c'est pourquoy je vous conseille, qu'en l'un des quarrez le plus éloigné du logis (pour ne pas empêcher la veuë de tout vostre Jardin) du costé du mauvais vent, qui est la Bize, ou Septentrion, vous logiez les Peschers que leverez de vostre seminaire, & les placiez à six pieds l'un de l'autre, en distances égales de tous costez, ce qui se nomme planter à la Quinconce, où là vous recüeillerez abondance de fruits, à

cause de la quantité d'arbres.

Vous leur donnerez aussi quatre labours, en osterez le bois mort, & pincerez dans le grand Esté seulement au deux ou troisiéme nœud, les jeunes jets, qui poussans de trop grande force, attireroient à eux seuls toute la séve de l'arbre, & laisseroient languir les vieilles branches, qui faute de nourriture mourroient en peu de temps; car tenez pour une maxime, que la séve monte toûjours aux jets les plus tendres; vous pouvez aussi en mesme lieu entremesler quelques Abricotiers, que vous gouvernerez de la mesme façon que les Peschers & Pavies.

LA BASTARDIERE sera aussi placée en quelque quarré de vostre Jardin le plus reculé du logis, à cause qu'elle vous cacheroit la veuë des autres quarrez, paroissant comme un Bois-taillis.

Le lieu estant destiné, & la terre bien nettoyée de toutes herbes & racines, vous ferez faire des trous tirez au cordeau de deux pieds de large en tout sens, & de deux autres bons pieds de profondeur, distans de quatre pieds l'un de l'autre, les rangs aussi éloignez de quatre bons pieds: vous prendrez des

arbres greffez dans vostre Pepiniere, & les transplanterez dans vostre Bastardiere: il n'importe que le jet ne soit que d'un an, ils seront assez bons à replanter, & pour les planter vous observerez ponctuellement ce que j'ay mis cy devant au plantage des Espaliers, qui est de mesler du petit fumier de vieille couche avec la bonne terre, & faisant une petite butte au milieu du trou, y poser l'arbre, étendant les racines de tous costez, toûjours tirant en bas, puis aprés vous remplirez le trou jusques à la greffe, & marcherez la terre pour assurer l'arbre.

Vous noterez qu'il faut que la greffe soit toûjours à affleurement de terre pour l'ornement de l'arbre, qui seroit desagreable, si l'on voyoit le nœud où il aura esté greffé, & particulierement en quelques-uns, desquels la greffe surpasse le Sauvageau en grosseur, & fait un gros bourlet à la soudure de la greffe.

Quant aux arbres des Espaliers & Contr'Espaliers exposez au Midy, l'on peut enterrer la greffe de quatre doigts plus bas que le sol pour avoir plus de fraîcheur, sans craindre qu'elle pousse aucun chevelu à cause de la secheresse: & quand mesme elle en auroit jetté, le Jardinier

en beſchant y peut regarder ; les couper, & donner un peu d'air au nœud ; afin qu'il n'en pouſſe point de nouveau.

Durant les grandes chaleurs, ſi vous voulez faire beauoup de bien à vos arbres, ce ſera de mettre au tour du pied, ſans pourtant toucher à l'arbre, de la fougere ou du grand fumier trois pieds tout au tour de vos arbres, & quatre pieds d'épais ſeulement ; cela ſervira à ombrager & entretenir la fraîcheur de la terre, & auſſi empeſcher qu'eſtant battuë de quelque grande pluye, elle ne ſe crevaſſera, ce qui évente ſouvent l'arbre, & deſſeche les petites racines ; ſi immediatement avant que de mettre ce fumier, vous faites donner un labour à la terre, ce ſera un double bien que voſtre arbre en receвra, dautant qu'elle s'entretiendra toûjours meuble, & ne pouſſera aucune mauvaiſe herbe à travers ce fumier.

La Baſtardiere vous eſt neceſſaire pour trois raiſons principales; la premiere pour avoir des arbres de proviſion propres à remettre en la place de ceux qui meurent, ou qui languiſſans ne profitent point : la ſeconde pour dégager la confuſion qui pourroit étre dans voſtre Pepiniere à cauſe de la trop grande quantité de jeunes arbres:

la troisiéme sera pour en avoir à vendre, en recompense de la premiere dépense qu'aurez faite à planter vostre Jardin : ils pourront aussi vous apporter du fruit en ce lieu là, dont vous tirerez grand contentement : & outre tout cela, un arbre replanté plusieurs fois est beaucoup plus franc, que si directement tiré de la Pepiniere, il estoit placé en lieu à demeurer.

Il est aussi besoin que vous ayez une Bastardiere pour les arbres greffez sur franc, comme Poiriers, Pommiers & autres que voudrez faire monter en grands arbres de six pieds de tige ; quoy qu'il n'y ait autre gouvernement qu'aux precedens, sinon qu'en les plantant il faut couper le Pivot, qui est la maîtresse racine, & dans leur accroissement couper prés du tronc les branches qui tirent trop de nourriture, & qui feroient un fourchon à l'arbre, , laissant les petites, afin que le tronc se fortifie, en arrestant la séve en chemin. Il y en a beaucoup qui se trompent en ce rencontre, lesquels émondent un arbre de toutes ses branches jusques à la hauteur où ils veulent que se fasse la teste, & sont contraints d'y mettre un pieu ou estançon pour le dresser & garantir des grands vents, qui font plier &

tordre le tronc, à cause de la charge qui est à la teste; cela empéche que le tronc n'en grossit pas si-tost, parce que la séve ne faisant que passer, pour aller trouver le nouveau, ne s'arreste pas en chemin, comme elle feroit s'il y avoit des jeunes branches.

Il y a un temps pour ébourgeonner les arbres durant la séve : les bourgeons que l'on peut oster sont ceux qui dans leur accroissement donneroient quelque difformité à l'arbre : car pour ceux à fruit, il les faut tous laisser.

Pour distinguer un bourgeon à fruit d'avec un à bois, c'est que celuy à bois n'a qu'une feüille, & celuy à fruit en a plusieurs.

L'on taille aussi les jeunes jets qui poussent de trop grande force, & qui par leur vigueur pourroient attirer toute la séve d'un arbre, & feroient languir les branches qui sont déja toutes venuës; vous les arresterez au deux ou troisiéme nœud, & ce aprés qu'il aura poussé la séve dans le decours de la Lune.

On rogne aussi la séve d'Aoust, tant parce que l'arbre s'étendroit trop sans garnir, qu'à cause que bien souvent elle ne meurit pas avant l'hyver, & laisse la bran-

che affamée par le bout, qu'il faudroit necessairement rogner à la taille de Fevrier.

Si vous voulez faire à part quelque plant de grands arbres, il faut de necessité qu'ils soient greffez sur Franc, & non pas sur la Coignasse, quant aux Poiriers : ny sur le Pommier de Paradis, quant aux Pommiers : car autrement ils ne grandiroient pas, mais demeureroient toûjours bas de tige.

Vous planterez les Pommiers à cinq toises au moins, & les Poiriers, Pruniers & autres à quatre : vous observerez sur tout, qu'ils soient plantez à la Quinconce, c'est à dire, en lignes se coupantes à angles droits.

L'on pourra semer dans ce plant quelques graines ou legumes, cela servira à les entretenir de labour : car je vous recommande sur toutes choses, de ne souffrir aucune herbe sauvage en tout vôtre lieu, restraignez-vous plûtost à un petit, & le ménagez bien, que d'en entreprendre un grand, & le laisser affrichir faute de labours ; les grands lieux se font admirer, mais les petits se cultivent plus facilement ; & vous tirerez plus de profit d'un petit lieu bien ménagé, que d'un grand qui sera negligé.

Des

Des Greffes, & ce qui est à observer pour les choisir bonnes.

SECTION V.

IL y a une grande sujettion à bien choisir les GREFFES ; car de là dépend que les arbres portent promptement, ou sont quelquefois jusques à dix ou douze ans sans porter.

Les meilleures Greffes sont celles du bout, les plus fortes & maistresses branches d'un arbre, qui est en année de bien charger à fruit, & dont les nœuds sont prés à prés ; cela fait que les jeunes arbres ont du fruit dés la seconde & troisiéme année, & par fois dés la premiere,

Comme au contraire, si vous prenez une Greffe sur un jeune arbre, qui n'ait pas encore porté fruit, celuy qui en sera greffé ne portera de long-temps.

Les Greffes pour la fente se cüeillent dés le decours de la Lune de Janvier ; s'appliquent au croissant de celle de Fevrier ; & en continuant de Lune en Lune, jusques à ce que vous voyez que la sé-

ve estant trop forte dans le Sauvageau, en détache l'écorce d'avec le bois; en cas de besoin vous pourriez les cüeillir dés l'entrée de l'hyver, mais ils ne sont pas si bons.

Pour bien choisir la Greffe pour la fente, mon opinion est qu'il faut qu'il y ait du bois de deux séves de l'année precedente, dont le plus vieil servira pour mettre dans la fente, & le dernier poussera les bourgeons, je ne desapprouve pas que l'on ne greffe aussi le bois où il n'y aura qu'une séve; mais l'arbre n'en portera pas si-tost du fruit.

Vous cüeillerez vos Greffes au bout des plus belles branches, comme j'ay dit cy-devant, & laisserez deux doigts de la premiere séve, afin de tailler aisément vostre Greffe.

Pour les conserver jusques à ce que vous greffiez, il suffit de les enterrer à moitié tout en paquet, distinguant pourtant les especes, de crainte que mettant deux greffes de diverses sortes sur un mesme arbre, vous ne fussiez obligé d'en couper une, dautant que deux fruits ne s'accordent jamais bien sur un méme pied, à cause que l'un empesche l'autre de venir en sa perfection, luy dérobant beaucoup de sa séve.

La Greffe pour l'écusson doit estre cüeillie dans le mois d'Aoust en decours, & greffée en mesme temps; pour regle plus certaine, en ne s'arrestant pas tant à la Lune; c'est quand vos Sauvageaux & Francs sont en la force de leur séve; l'écusson est toûjours assez bon, mais le Sauvageau manque bien souvent à estre disposé à le recevoir faute de séve: Il arrive d'ordinaire, quand l'Eté est trop sec, qu'ils ne poussent point, ou fort peu en la séve d'Aoust; c'est pourquoy si vous avez quantité d'arbres à greffes, ne perdez point de temps, & commencez de bonne heure.

Vous connoistrez si le Sauvageau est au fort de sa séve en deux façons; l'un en incisant l'écorce avec le coûteau ou entoir, & levant l'écorce de l'arbre: si elle ne quitte point, attendez qu'elle soit montée, car vous ne feriez que la gaster: l'autre est quand on voit au bout des branches des Sauvageaux les feüilles de la nouvelle séve estre blanches, ce qui témoigne que l'arbre y est.

La greffe pour l'écusson sera choisie du jet de l'année, bien meure & de belle venuë: car il y en a beaucoup qui sont maigres par le bout, ausquels à peine

trouve-t'on un ou deux yeux de bons : vous la cüeillerez proche du jet de l'année precedente, couperez le bout d'enhaut, auquël vous ne pourrez prendre l'écusson, & coüperez aussi toutes les feüilles jusques à la moitié de la queuë : ce que je vous oblige à couper le bout de la greffe & les feüilles jusques à la moitié de la queuë, est que si vous les laissiez, elles se fanneroient, & dessécheroient tellement toute la greffe, que l'on ne pourroit lever les écussons d'avec le bois, auquel cas il le faudroit laisser.

Si vous ne greffez que le lendemain, ou plusieurs jours aprés que vous les aurez cüeillies, vous metrez tremper le bout d'enbas dans quelque vaisseau (deux doigts de hauteur d'eau suffisent) jusques à ce que vous les vouliez greffer le mesme jour, il n'est pas besoin que de les tenir fraîchement dans quelques feüilles de choux, ou linges moüillez.

De la maniere de greffer.

SECTION VI.

JE n'ay remarqué que quatre manieres de GREFFER qui soient necessaires, & dont on puisse esperer un succez assuré, les autres sortes estant plus curieuses qu'utiles, puisque par ces quatre on peut greffer toutes sortes d'arbres & arbustes.

L'ECUSSON tient le premier lieu, dautant qu'il s'applique sur toutes sortes d'arbres & arbustes, qu'il est le plus facile à faire, & aussi qu'il rapporte plûtost du fruit.

LA FENTE suit aprés, & se fait sur gros arbres & sur petits jusques à un pouce de diametre.

LA COURONNE ne se place guere que sur des arbres bien forts.

ET L'APPROCHE ne se pratique ordinairement que sur les Orangers, Citronniers & autres plantes qui sont dans des quaisses, lesquelles se peuvent approcher & joindre.

Pour commencer donc par l'ECUSSON,

voſtre Sauvageau eſtant dépoüillé de toutes petites branches juſques à la hauteur de demy-pied ou un peu plus, dés le temps que l'on taille les arbres, ou bien à l'heure que voulez greffer, vous choiſirez la plus belle place ſur l'écorce de voſtre arbre, & s'il ſe peut, que ce ſoit du coſté des grands vents; parce qu'il en vient quelquefois de ſi impetueux, qu'ils décolent les écuſſons à cauſe de leur tendreur, & qu'ils ſont chargez de feüilles & de bois; ce qui n'arrive pas ſi ordinairement, quand ils ont le dos aux grands vents, que quand ils ſont de l'autre coſté, quoy que vous y mettiez des paiſſeaux pour les ſoûtenir.

Vous taillerez voſtre écuſſon aſſez long, comme d'un pouce, ou peu moins, & aſſez large, afin qu'il prenne tant plus de nourriture; le leverez proprement, & regarderez par dedans ſi le germe de l'œil y tient; car s'il eſtoit demeuré au bois d'où vous l'avez levé, il ne vaudroit rien; vous le mettrez à voſtre bouche, en le tenant par le bout de la queuë de la feüille que je vous ay fait laiſſer exprés, en cüeillant les greffes; puis vous inciſerez voſtre Sauvageau, & leverez doucement l'écorce avec le manche de l'entoir,

ſans frotter contre le bois, de crainte d'égratigner la ſéve qui eſt deſſus; Vous placerez voſtre écuſſon entre le bois & l'écorce, l'enfonçant juſques à ce que le haut de l'écuſſon ſe joigne à l'écuſſon d'en-haut de voſtre arbre, & qu'il porte tout-à plat contre le bois; cela fait, vous le lierez avec du chanvre, commençant à le ſerrer bien ferme par le haut prés de l'œil, puis en tournant par bas, laiſſerez fort peu de jour à l'œil: la laine filée me ſemble plus commode, à cauſe que le chanvre ſe ſerre à la pluye, & coupe l'écorce; Je diſtingue auſſi mes eſpeces par la couleur de mes laines, & en fais un memoire.

Prenez garde, quand vous grefferez, que ce ne ſoit ny pendant la grande ardeur du Soleil, ny durant la pluye; car l'écuſſon ne peut ſouffrir d'eſtre moüillé, & ſera mêmement en grand danger de ne pas reprendre, s'il pleut les quatre ou cinq premiers jours enſuivans que vous l'aurez greffé.

Quelques-uns en levant l'écuſſon, levent auſſi un peu de bois, (cela ſe fait d'un ſeul coup de couſteau,) ſoit que ce ſoit leur methode, ou que le greffe ne peut quitter faute de ſéve, ou qu'ils

craignent que l'œil se détache de l'écusson, ou qu'enfin ce soit pour haster la besogne, pour moy j'oste le bois, & en ay mes raisons.

Trois semaines ou environ aprés que vous aurez greffé, vous couperez le nœud de vostre chanvre, afin que la séve ait plus de passage.

L'Hyver estant écoulé, & l'œil dormant commençant à pousser, vous couperez vostre Sauvageau trois ou quatre doigts au dessus de l'écusson, & couperez aussi la filasse par derriere l'écusson, & l'écorce jusques au bois, cela se fait d'un seul coup de cousteau de bas en haut; n'ostez point la filasse d'autour vostre écusson, parce qu'elle tombera d'elleméme, & aussi y a danger d'éborgner le bourgeon.

Vous n'osterez l'argot qui reste au dessus de l'écusson, que quand vous taillerez vostre arbre, qui sera en Fevrier de l'Année suivante.

J'ay remarqué qu'un écusson appliqué sur un Sauvageau ou Franc, qui est de la grosseur d'un poulce & au dessus, ne pousse pas si bien que sur un plus jeune, & est plus facile à decoler.

Il y en a qui écussonnent dés la premiere

miere séve, mais ils n'avancent pas beaucoup, car l'écusson ne poussant qu'à la séve d'Aoust, le jet n'en est pas si beau que celuy de l'œil dormant, dautant que bien souvent le bois n'en meurit pas, & l'Hyver venant il le fait mourir; c'est pourquoy vous ne grefferez à la premiere séve, si ce n'est une grande necessié.

Pour la fente ou poupée, tous arbres depuis la grosseur du poulce jusques aux plus grands y peuvent estre greffez, le temps le plus propre est depuis le commencement de la nouvelle Lune de Fevrier, jusques à ce que la séve estant trop forte dans les arbres, separe le bois d'avec l'écorce, alors vous cesserez de greffer.

Quand vous grefferez en fente, si c'est pour faire un Nain, il faut scier vostre Sauvageau à quatre poulces ou environ prés de terre, puis avec la serpette oster l'épaisseur d'un teston du bois où la scie aura passé, à cause que le trait de scie ne coupant pas nettement, la séve ne pourroit recouvrir ce bois gratté, ny la greffe se joindre au tronc, si son écorce n'estoit raffraîchie avec la serpette; cela fait vous fendrez vostre arbre par la partie où l'écorce paroistra la plus unie,

& moins noüeuſe, & obſerverez de ne pas mettre voſtre ſerpette juſtement par le milieu de l'arbre où eſt le cœur du bois, mais fort peu à coſté ; puis vous taillerez voſtre greffe, en aiguiſant tout le vieil bois juſques au nouveau en forme de coin à fendre du bois, laiſſant la partie de dehors, qui eſt celle qui joindra la ſéve de l'arbre que vous grefferez, un peu plus large que celle de dedans, & auſſi que les deux écorces demeurent attachées au bois ; car ſi elles ne tenoient au bois, la greffe ne vaudroit rien ; vous rognerez voſtre greffe à trois ou quatre poulces plus ou moins, ſelon ſa force, dautant que ſur un petit Sauvegeau l'on n'en laiſſe pas de ſi longues que ſur un grand arbre ; cela fait vous ouvrirez vôtre Sauvageau avec le coin, (qui ſera fait de quelque bois dur, comme buys, ébeyne, ou autre) frappant doucement deſſus, puis vous poſerez voſtre greffe au bord du Sauvageau, en l'enfonçant juſques au nouveau bois, & faites en ſorte que les endroits par où paſſe la ſéve, qui ſont entre le bois & l'écorce de l'un & de l'autre, ſe joignent,

Ayant poſé voſtre greffe, vous en mettrez une ſeconde de l'autre coſté de vô-

tre fente, observant toûjours de mettre deux greffes à chaque fente, pourvû que vous les y puissiez placer sans se toucher, car elles recouvrent mieux leur Sauvageau & plus promptement, que s'il n'y en avoit qu'une, à cause que la séve monte également des deux costez, & ne laisse mourir le derriere de l'écorce, comme j'ay dit cy-devant : en aprés vous couvrirez ce qui reste de la fente entre les deux greffes avec un peu d'écorce tendre ; l'ajustant curieusement, afin que l'eau ne puisse entrer dedans, puis vous ferez vostre poupée avec terre franche & foin bien delié ; aucuns par dessus la poupée mettent de la mousse, & la font tenir avec deux écorces de saule croisées, & les lient d'un ozier au pied du Sauvageau, pour conserver d'autant plus la fraîcheur, & empescher l'eau d'y entrer.

Aux grands arbres prenez les branches les plus unies, si elles sont grosses, vous y en placerez quatre, en fendant vostre arbre en figure de croix, sans pourtant toucher au cœur, les autres branches seront sciées prés du tronc, puis ayant osté le bois que la scie aura gratté, vous les emmaillotterez de terre franche, &

ce auſſi long-temps que l'écorce ſera à recouvrir cette playe, pour empeſcher le hâle en Eté, & la gelée en Hyver, qui entreroient par le cœur de l'arbre à ſon grand prejudice; il ſera bon de lier quelques échalats aux branches greffées, pour entretenir les jeunes jets, & les parer des grands vents juſques aprés la ſeconde année qu'ils seront affermis, & s'il ſe rencontre quelque branche qui pouſſe deſagreablement, vous la couperez, comme auſſi le trop des branches qui s'étouffent l'une l'autre, & donnerez de l'air au dedans de l'arbre.

Sur les petits Sauvageaux où vous ne mettez qu'une greffe, vous couperez par derriere la place où vous en poſeriez une ſeconde, & ce juſques au cœur du Sauvageau, le taillant comme le deſſous d'une flûte que l'on poſe ſur la levre d'enbas; cela luy aide à ſe recouvrir: & quand vos petits Sauvageaux n'auront pas la force de ſerrer leurs greffes, vous leur aiderez en les liant prés de la greffe avec un petit brin d'ozier.

Quoy que cy-devant je vous aye obligé qu'à vos greffes il y ait du bois de deux féves, neanmoins vous ne jetterez celuy où il n'y en aura que d'une, ny

auſſi les rognures de ceux où aurez pris des greffes de deux ſéves, car ils ſont tres-bons, mais ils portent du fruit plus tard que les autres, & ne chargent pas tant, c'eſt pourquoy ſans neceſſité vous ne vous ſervirez que de ceux de deux ſéves.

Le greffer en couronne, ou entre le bois & l'écorce, ne ſe fait point que ſur de vieils arbres, dont l'écorce endurcie peut ſouffrir le coin ſans eſtre fenduë, & leſquels ne ſeroient pas propres à faire une fente, à cauſe de l'épaiſſeur de l'écorce, ſi ce n'eſtoit à grande peine, & encore y auroit-il de l'incertitude à la repriſe.

Pour greffer en couronne, ayant ſcié voſtre arbre à l'endroit où vous le voudrez greffer, & retaillé le trait de la ſcie juſques au vif, particulierement à l'endroit de l'écorce, vous taillerez vos greffes par un ſeul coſté, en aiguiſant, puis frapperez un petit coin de fer entre le bois & l'écorce, & ayant retiré vôtre coin vous y placerez la greffe, mettant le bois du coſté du bois, l'écorce contre l'écorce, & l'enfoncerez juſques au haut de l'aiguiſure.

Vous en pourrez mettre au tour du

tronc autant que vous voudrez, pourvû que par la trop grande quantité l'écorce ne se fende.

Quant au greffer en approche, il est tres facile à faire; car il n'y a qu'à prendre deux jeunes branches d'une mesme grosseur, une de franc, & une de sauvageau, sans les détacher de leur pied, puis leur oster à chacune environ quatre doigts de long d'écorce & de bois jusques approchant du cœur, les joindre ensemble le plus proprement qu'il se pourra, les lier avec du chanvre depuis un bout de la taille jusques à l'autre, & leur laisser ainsi passer les deux séves : au bout d'un mois ou de six semaines, si vous voyez que le bois grossisse, & que le chanvre l'incommode, vous le couperez sur le sauvageau, en tirant un seul trait de cousteau, comme j'ay dit à l'écusson.

Au commencement de l'Hyver faudra couper ou sevrer le franc de sa mere, & rogner le haut du sauvageau à deux poulces prés de son greffe, par ainsi ces deux brins ne faisant qu'un corps, le franc prendra la nourriture du sauvageau : Vous couvrirez les playes de l'un & de l'autre avec de la cire que je vous enseigneray cy-aprés.

Vous ne jetterez pas au feu les branches que vous aurez ostées des coignassiers qu'aurez greffez en fente, car vous en pourrez faire de la bouture, qui dés la premiere année prendra racine, & sera mise en pepiniere, pour estre greffée en son temps, ce que vous émonderez de vos coignassiers durant l'Hyver, sera aussi planté en bouture.

Les branches de Pommier de Paradis, que l'on appelle fichet, reprennent aussi de bouture.

Pour planter toute sorte de bouture, vous ferez un petit rayon, comme j'ay dit en la Pepiniere, qui est de la hauteur & largeur d'un fer de besche, puis l'ayant bien épluchée de petites branches & taillée par le gros bout en forme de pied de biche; c'est à dire, à deux coups de coûteau en appointant; vous la coucherez au fonds de vostre rayon, la plaçant fort prés à prés, dautant qu'il en meurt beaucoup, & ferez sortir le petit bout d'enhaut, puis remplirez le rayon, & le marcherez plusieurs fois, en pressant sa bouture, & la pilant fort, autrement elle prendroit de l'évent; & quand vous la laboururez, ce ne sera qu'avec la binette, il suffira que l'on empesche l'herbe de l'étouffer.

Vous rognerez voſtre bouture toute d'une hauteur à trois doigts prés de terre, & ce quand vous verrez que la ſéve commencera à s'émouvoir, faiſant verdir les bourgeons de voſtre bouture, laquelle ne pouſſe jamais ſi-toſt que le plant enraciné.

Vous ne rognerez ou arreſterez le jet que vos arbres pouſſeront la premiere année, de crainte qn'ils ne pouſſent en la ſéve d'Aouſt les yeux d'en-bas, qui peut-être ne meuriroient pas ; il vaut mieux attendre à la taille de Fevrier, pour leur en laiſſer ſelon leur force aux endroits où vous voulez qu'ils pouſſent, éborgnant ceux de devant, de derriere, & autres inutils : cecy eſt contre l'opinion de beaucoup, mais l'experience me fait reſter fer me en la mienne.

Des Arbres & Arbustes en particulier, de leur gouvernement, & Remedes à leurs maladies.

SECTION VII.

J'Ay crû qu'il eſtoit neceſſaire de faire un Chapitre ſeparé, qui comprît en détail tout ce que nous avons dit en gros aux Sections precedentes, & ce pour éviter toute ſorte de confuſion, afin que s'il y a quelque choſe qui vous faſſe peine à comprendre (quoy que je me ſois efforcé de m'expliquer dans les termes les plus ſimples & les plus communs de nôtre Langue, pour eſtre facilement entendu de toutes ſortes de perſonnes, & que chacun y puiſſe profiter,) que je vous rediſe plus clairement, en particulariſant ſur chacun genre des fruits, dont l'on peuple ordinairement les Jardins de noſtre France.

En premier lieu, je mettray les Poiriers, comme portans le fruit dont il y a le plus d'eſpeces que de tous les autres enſemble; & deſquels le Jardin eſt prin-

cipalement orné par les Espaliers, Contr'Espaliers & Buissons, esquels l'on cüeille des fruits en leur maturité, au moins pendant six mois de l'année, & que c'est le fruit dont il y en a quantité qui se garde jusques aux nouveaux, sans déchoir de la bonté de son goust, ny sans se flétrir, ce qui ne se rencontre pas dans tous les autres fruits.

Tous Poiriers se peuvent greffer des quatre façons que j'ay dites, ils viennent merveilleusement bien sur la grande coignasse, & en écusson rapportent beaucoup plûtost ; le fruit en est plus beau, plus peint, & plus gros que greffé sur franc, reservé le Portail, qui manque bien souvent à reprendre sur la coignasse, & veut estre greffé sur le franc.

Si vous y greffez aussi l'Orange & autres fruits qui ont coustume de charger beaucoup, il faut ébourgeonner force boutons à fleur, & particulierement ceux qui sont sur le jeune bois, ou l'arbre avorteroit & mourroit.

Si quelques greffes sur coignasses manquent à pousser, laissez repousser les sauvageaux, ils jetteront quantité de bois qu'il faudra élaguer, & l'Hyver estant à sa fin, vous les butterez en forme de gros-

ses taupinieres, laissant sortir le bout des branches, sans les rogner, dés l'année même elles prendront racines, pourvû que vous ayez soin de les arrouser dans les grandes chaleurs, & que vous ne laissiez abbatre la terre par les pluyes, la relevant à sa premiere hauteur; & si dés l'année mesme vous trouvez que quelques-unes de ces branches soient assez fortes, vous les écussonnerez, sinon vous attendrez l'année d'aprés pour les écussonner toutes ensemble; ce seront autant d'arbres tous venus, que planterez dans vostre Bastardiere l'année d'aprés qu'ils auront poussé leur premier jet, les separant promptement de leur mere, & les taillant au bout de la grosse racine en pied de biche.

Vous observerez de les greffer assez haut, pour laisser suffisamment de la tige à vostre arbre, qui prendra chevelu par tout où il sera enterré.

Si vous avez des meres coignasses, & que vous en vouliez tirer des jeunes, vous butterez ou plongerez les branches dans terre, & une année suffira pour les enraciner: le vray temps est durant tout l'Hyver jusques à ce que le bourgeon pousse, & pourvû que la terre soit saine.

Les Pommiers tiendront le ſecond lieu, & ſe peuvent auſſi greffer de quatre façons : ils viennent fort bien ſur le fichet ou Pommier de Parad s, pourvû que l'on le greffe, & particulierement le Calvil y profite à merveille, & eſt plus rouge dedans que celuy qui eſt greffé ſur le franc.

Il y a quelques Curieux qui greffent le Calvil ſur le Meurier blanc, & tiennent que le fruit ſurpaſſe en rougeur tous les autres qui ſont greffez, ou ſur franc, ou ſur fichet : mon opinion eſt que ce ſont les vieux arbres qui luy donnent la couleur.

Les Pruniers ſe greffent ordinairement en éeuſſon & en fente ; ſi vous avez du plant provenant des noyaux de S. Julien, ou Damas, vous en ferez de bons arbres; car ils chargeront beaucoup, qui eſt où l'on doit pretendre.

Le Prunier ſauvage, dónt le bout des branches eſt rouge, n'eſt pas bien propre à eſtre greffé ; car il refuſe beaucoup de fruits, eſtant fort incertain à la repriſe.

Les vieux Pruniers qui font des bourſes ou gros paquets de menuës branches, ſeront rajeunis, en les éteſtant à la fin de l'Hyver, & ils pouſſeront de nouveau bois qui portera dés l'année ſuivante :


61.

Vous ferez des poupées de terre & foin aux branches coupées, & rafraîchirez le trait de la ſcie, ainſi que j'ay dit par tout cy-devant.

Les Abricots ſe greffent en fente & en écuſſon, ſur le plant provenant de leurs noyaux, & ſur le Prunier, le Damas blanc fait venir les Abricots beaux & gros : vous les taillerez preſque juſques au tronc, de quatre ou cinq ans l'un, pour les rajeunir.

Les Peſches & Pavies ſe greffent ordinairement en écuſſon dormant, ſur le Peſcher, Prunier, ou Amandier; mais le Prunier eſt à preferer aux deux autres, car elles durent davantage, & reſiſtent mieux aux gelées & mauvais vents, qui roüillent les feüilles & jeunes jets; les Pruniers blancs ou Poictrons n'y ſont pas bien propres, mais bien le Damas noir, Cypre & S. Julien; ceux qui ſont greffez ſur le Peſcher durent peu de temps, ceux ſur l'Amandier durent beaucoup plus que les autres, & font le fruit meilleur; mais il y a tant de difficulté à gouverner l'Amandier en ces Pays-cy, qu'il vaut mieux s'arreſter aux Pruniers; car l'Amandier ne veut point eſtre tranſplanté, & eſt en danger de mourir, ſi l'on at-

tend plus d'un an aprés qu'il aura poussé son premier jet, ou deux années tout au plus, & encore la faudra-t'il placer à demeurer, pour là estre écussonnée & n'en plus partir. L'Amandier est aussi plus sujet à la gelée que les autres, à cause qu'il fleurit plûtost; tout l'avantage que l'on en peut esperer, est qu'il ne produit point de rejettons au pied.

Les Cerises, Bigarreaux & autres fruits semblables se greffent sur le Merisier avec plus d'avantage que sur les rejets de leurs racines, quoy que bonnes pourtant faute de Merisier; le vray temps pour les écussonner, est quand le fruit commence à rougir & prendre couleur.

Ils se greffent fort bien en fente, & poussent de tres-grande force, mais l'écusson vaut beaucoup mieux; Notez cecy qu'il veut estre planté avant que d'estre greffé.

L'on a trouvé depuis peu l'invention d'empêcher la gomme aux fentes que l'on fait sur le Murier, lequel y est fort sujet, qui est, que l'arbre estant scié & rafraîchy avec la serpette; il faut inciser la premiere peau de deux pouces de haut, & la tirer de costé, la separant d'avec la verte environ deux pouces de long, sans

l'arracher entierement ; puis au milieu de cette longueur faire la fente, poser la greffe, & la recouvrir avec cette peau, en la remettant en sa place ; aprés l'emmaillotter à l'ordinaire.

Quant aux noyaux & amandes de toutes sortes, que vous voudrez semer pour venir en leur naturel, ou pour greffer dessus, il faut avant l'Hyver faire labourer une planche de terre, la bien piler & marcher, puis la dresser au rasteau & l'arrouser ; ce qu'estant fait il faudra ranger dessus tous vos noyaux à trois doigts prés l'un de l'autre, mettant chaque espece à part, & coucher dessus un aix, puis le charger de quantité de pierres, pour peser dessus, & le couvrir de grand fumier, à cause des gelées ; au mois de May ensuivant vous leverez l'aix, & trouverez dessous vos noyaux germez, que vous leverez proprement sans rompre les germes, & les placerez à demeurer ; c'est une commodité qui vous agréera pour plusieurs raisons que vous reconnoistrez avec le temps.

Les Figues de toutes sortes se prennent de marcottes pour plus grande facilité & prompt rapport, ce qui se fait en passant une jeune branche de belle venuë,

à travers un boiſſeau ou mannequin, l'empliſſant de bonne terre mêlée de petit fumier de vieille couche, afin qu'elle y prenne racine.

Vous prendrez garde de bien accoter, &attacher le mannequin, de crainte que les vents, ou ſa charge propre ne le renverſent.

L'on prend auſſi du plant tout enraciné, des jets qui ſortent de terre auprés du Figuier, ou bien de la bouture, que vous coucherez à la maniere que j'ay dite des coignaſſiers, ſans toutefois rien couper du haut de la branche que vous plongerez; car ce bois qui a grande moëlle, craint fort l'évent & l'eau, vous le planterez à demeurer le plus jeune que vous pourrez, pour la ſeureté de la repriſe.

A l'iſſuë de l'Hyver vous ferez oſter de deſſus le Figuier toutes les Figues qui n'auront pas meury, ſans les laiſſer tomber d'elles-meſmes; car avant qu'elles fuſſent tombées, elles auroient attiré beaucoup de la ſéve de l'arbre, au grand détriment des nouvelles, qui faute de ce ſoin, bien ſouvent ne peuvent s'achever de meurir.

Dautant que les Figuiers craignent extrémement la gelée, vous ſerez obligé de

les

les planter en quelque bon abry, ou les mettre dans des quaiſſes, que l'on ſerrera pendant l'Hyver avec les Orangers.

Les Meuriers ſe prennent auſſi de marcottes ou de bouture, la picquant dans un plançon de Saulx, & l'enterrant de demy-pied avant, ne laiſſant paſſer que trois doigts hors de terre la bouture, & la preſſant avec le pied, comme la coignaſſe.

Si vous voulez ſemer des Meuriers, & en avoir quantité en peu de lieu; prenez une vieille corde à puits de bois de Tilleul, & la frottez avec les Meures que vous trouverez chûtes ſous les Meuriers, puis la couchez dans un rayon à quatre doigts de profondeur, & la couvrez de terre, l'année d'aprés vous en aurez aſſez pour vous & pour vos amis.

Des Citronniers & Orangers, je n'en diray que le principal & plus commun gouvernement, qui eſt d'en ſemer les pepins dans des quaiſſes, & quand ils auront deux ans les replanter dans d'autres quaiſſes chacun à part, leſquelles vous emplirez de bonne terre, y meſlant du petit fumier & de la terre glaiſe en poudre meurie par un Hyver, quand ils ſeront aſſez forts, vous les écuſſonnerez ou grefferez en app roche, dés la premiere ſéve: Vous

ſerez ſoigneux ſur tout de les preſerver du froid, les mettant de bonne heure dans la ſerre; & pour les garantir entierement de la gelée, vous ferez du feu de charbon dans voſtre ſerre durant les plus grandes rigueurs de l'Hyver, ſi vous reconnoiſſez qu'il y gele.

Au commencement du Printemps, quand vous croirez que les gelées ſeront entierement paſſees, vous leur ferez prendre l'air petit à petit, ouvrant premierement la porte de la ſerre à la plus grande chaleur du jour, & la refermant la nuit; enſuite vous ouvrirez les feneſtres, que vous refermerez auſſi la nuit, & les froids eſtans entierement paſſez, vous les ſortirez de la ſerre, pour les mettre à l'air pendant tout l'Eté.

A meſure qu'ils groſſiront, vous les changerez en des quaiſſes plus grandes, les levant en mothe, & razant le petit bout des racines, puis les placerez dans les quaiſſes, avec de la terre de la meſme façon que j'ay dit. Aucuns en les changeant de quaiſſe en oſtent la terre, la tenant uſée; mais cela détourne beaucoup de l'accroiſſement de l'arbre, car il eſt une année ou deux à ſe refaire.

Quant aux Fleurs, vous en pourrez

cüeillir tous les jours, de crainte qu'elles ne noüent à fruit, ou que par trop épanoüies elles ne se perdent; vous en laisserez seulement quelques-unes des plus belles & des mieux placées, pour en avoir du fruit, autant que vous jugerez l'arbre en pouvoir nourrir.

Les araignées aiment fort à y bâtir leurs toiles, à cause que les mouches s'adonnent sur leurs fleurs & feüilles, attirées par leur bon suc & odeur, c'est pourquoy l'on aura une brosse semblable à celles dont on époudre les tableaux, & on les brossera legerement.

Les arbustes les plus communs sont les Grenadiers, Jassemins, Roziers-muscats, & communs, Chevrefeüils, Myrthes, Lauriers ordinaires, Lauriers-ceriziers, Lauriers-rozes, Althe-frutex, Lilas, Roses de Gueldres, Phylirea ou Alaterne, & beaucoup d'autres encore, qu'il seroit superflu de mettre icy, nous ferons seulement un petit discours sur les principaux.

Les Grenadiers, tant à fleurs doubles qu'à fruit, se marcottent en plongeant des branches dans terre, & les laissant ainsi passer l'année, ils se trouveront suffisamment enracinez avant l'Hyver, pour estre

transplantez ; leur bouture sera gouvernée comme celle des coignassiers ; ils s'écussonnent, & se greffent aussi en fente, en la saison ordinaire, l'on en met dans des quaisses, pour passer plus seurement l'Hyver dans la serre; on en plante aussi en pleine terre, contre quelque mur où il y aura grand abry, car ils y viennent fort bien. Les Grenades que l'on appelle de Raguignant, sont les plus rouges & les plus agreables au goût, quoy que petites.

Si vos Grenadiers coulent, & ne noüent ou conservent pas leur fruit, cela provient de la sécheresse de la terre ; c'est pourquoy quand ils seront en fleur, vous les arrouserez, & les fleurs s'arresteront.

Les Jassemins communs blancs & jaunes se marcottent aussi, dont l'on tire du plant enraciné, pour greffer les Jassemins d'Espagne, que mettrez dans des quaisses, pour les serrer l'Hyver avec les Orangers. Vous les taillerez tous les ans, à la fin de l'Hyver, prés de la greffe, ne laissant qu'un œil à chaque brin pour produire les jeunes jets où seront les Fleurs ; on formera l'arbre comme une petite tête d'ozier, luy laissant un pied de hauteur de tige : Vous le grefferez en fente sur un jet de l'année precedente, posant la

greffe au milieu de la moëlle de son sauvageau, puis l'envelopperez de toile cirée, & y ferez une poupée à l'ordinaire ; Si vous voulez en mettre en pleine terre, contre quelque mur exposé au Levant ou au Midy, vous le ferez monter comme de la vigne, faisant des petites testes à chaque nœud : mais l'Hyver il le faudra détacher du mur, & l'abbatre doucement contre terre, puis le couvrir de paillassons, & du grand fumier par dessus, jusques au renouveau que vous le releverez, le taillerez, & r'attacherez au mur.

Les Roziers-muscats s'écussonnent sur l'Esglantier, & sont de facile gouvernement, car il n'y aura autre sujetion, que de les décharger du bois mort, & arrester les jeunes jets qui poussent de grande force, & qui attireroient à eux toute la séve, laissant mourir toutes les autres branches. Ils se couchent aussi dans terre, pour en tirer des marcottes, dont l'on fait des arbres à part, & de bouture aussi, les couchant à l'abry comme les coignasses.

Les Myrthes, Lauriers-ceriziers, & Lauriers-rozes se marcottent aussi ; il suffit que ce soit un peu auparavant la

séve d'Aoust, & faut navrer ou fendre le bois que vous mettrez en terre, à l'endroit d'un nœud jusques à la moitié de la grosseur de la branche, & environ trois ou quatre doigts de longueur, selon la force de la branche, en six semaines ils jetteront un chevelu suffisant pour les sevrer & transplanter; il poussent aussi du pied des petits rameaux, que vous separerez de la mere.

Les Lauriers-ceriziers se peuvent mettre en palissades, & passent bien l'Hyver en pleine terre.

Les Lauriers communs se sement de Balaustes ou graines, dans des quaisses, comme les Orangers; & dés la premiere ou seconde année se replantent; si l'on les place sous quelque égoût de toict, à l'abry du Soleil de Midy, ils viendront beaux à merveille. Aucuns les cachent de grand foarre durant les gelées, ausquelles ils sont fort sujets.

Du Philirea ou Alaterne, on en seme les graines dans des quaisses avant l'Hyver, que l'on met dans la serre, où elles poussent mieux que si elles n'estoient semées qu'au Printemps.

Quand ils ont seulement demy pied de haut, on les peut replanter, & souffrent

d'estre tondus comme les Buys, sans qu'ils soient en danger de mourir. L'on en dresse des berceaux & tonnelles telles que l'on veut, les conduisant avec du bois de charpenterie ou de gaulage.

Pour les autres fruits, comme Althe-Frutex, Arbor Judæ, Lilas, & semblables, estant des plantes faciles à élever & gouverner, je passeray par dessus, craignant de grossir par trop nostre volume.

De toutes les maladies qui viennent aux arbres, le chancre est le plus dangereux, car il gerse & fait mourir la partie de l'écorce où il s'engendre, & va toûjours en augmentant, si l'on n'y remedie si tost que l'on s'en apperçoit, si bien que negligeant de visiter curieusement les arbres, on en trouve souvent de tous morts d'un costé; pour remedier à ce mal, il faudra au Printemps seulement, le cerner tout au tour dans l'écorce vive jusques au bois, le chancre tombera de luy mesme, ou bien vous le gratterez, afin que l'écorce recouvre plus facilement la playe; il faudra aussi l'enveloper, peur du hâle, y mettant de la bouze de vache ou de porc, & la couvrir de quelque linge.

La mousse provient ordinairement de quelque cause de dessous, qui est que les

racines trouvent du tuf, ou autre méchante terre, qu'elles ne peuvent percer, pour aller chercher la fraîcheur ; & par ainsi l'arbre se trouve brûlé & dépoüillé de feüilles durant les grandes chaleurs ; il n'y a autre remede, sinon que si c'est un petit arbre, il le faut lever avec le plus de terre que vous pourrez, & luy faire un beau trou de quatre pieds en quarré, mettre du fumier au fonds, & le remplir de terre & petit fumier mêlez ensemble ; aprés quoy vous replacerez l'arbre, observant ce que j'ay dit cy-devant, & il reprendra terre facilement, pourvû que vous ne laissiez éventer ses racines.

Si c'est un vieil arbre, il faudra le déchausser auparavant l'Hyver, & déterrer ses plus grosses racines jusques à la moitié de leur grosseur, faisant un grand cerne au tour du pied de l'arbre, & le laisser ainsi passer tout l'Hyver, afin que la terre se meurisse, jusques au renouveau, que vous remplirez le trou, mêlant quelque fumier bien consommé avec la terre, particulierement le long des racines.

Vous gratterez la mousse de vos grands arbres avec une plane, endossant legerement leur écorce, & celle des petits arbres

bres avec cousteau rabbatu ou de bois; le temps le plus propre est à l'issuë de quelque pluye, ou à la rosée du matin; car durant la sécheresse elle est si fort attachée, que vous ne la sçauriez racler, sans endommager beaucoup l'écorce de l'arbre : Il ne faut pas negliger ce grattement, car laissant la mousse, elle augmente toûjours, & est aux arbres, ce qu'est la galle aux animaux.

Si vous arrousez vos arbres dans les grandes chaleurs, & leur couvrez les racines de fougere ou autre grand fumier, vous les preserverez de ce mal.

La jaunisse ou langueur que l'on apperçoit aux feüilles des arbres, est causée par quelques blessures que les taupes & mulots font en leurs racines, ou par le fer de la besche, ou bien qu'elles sont suffoquées par trop d'eau qui y croupit.

Pour y remedier, il faut déchausser l'arbre de tous costez, & le visiter, si vous trouvez que les taupes, mulots, ou besche l'ayent écorché, ou fait quelque dommage en ses racines, vous les couperez bien unimenten pied de biche au dessus & proche de la playe, puis mettrez au fond du trou des suyes de cheminée, pour estranger ces bestioles, & l'

remplirez de bonne terre mélée de petit fumier ; & si ce sont les eaux qui y croupissent, il ne faut que faire une tranchée plus bas pour les écouler.

Pour prendre les taupes, aucuns enfoüissent dans la terre un pot à beurre au chemin, par lequel elles ont accoustumé de passer, enfonçant le pot deux doigts au dessus de leur trace, & en passant elles se laissent tomber dedans ce pot : Autres se servent d'un canon de bois de la grosseur du bras prés le poignet, & de la longueur de deux pieds, lequel a une petite languette de fer blanc à quatre doigts prés de chaque bout, qui est attachée au canon avec un fil de fer, un peu penchant par le bas vers le milieu du canon, afin que la taupe entrant dedans & poussant la languette, n'en puisse plus ressortir ny par un bout ny par l'autre ; l'on le mettra juste au chemin que l'on aura vû nouveau tracé, les deux bouts répondans aux deux trous qui seront à la trace, un peu plus bas pourtant. D'autres, pour étranger ces animaux de quelqu'endroit où l'on les verroit bien obstinez, font une petite enceinte de bois de sureau, qu'ils fichent dans terre à demy-pied de profondeur : le plus seur est de les guetter le

matin & le ſoir, quand elles travaillent à faire des buttereaux & taupinieres, & les enlever adroitement avec la beſche ; ſi vous en prenez quelqu'une en vie, vous la mettrez dans le pot à beurre, car l'on tient que par leur petit cry, elles appellent les autres, qui venans par la trace déja faite, ne manquent à ſe laiſſer cheoir dans le pot.

On les aſſomme auſſi avec un maillet, où il y aura des pointes de clou longues d'un doigt, lequel ſera emmanché un peu long, en frappant ſur la taupiniere alors qu'elles travaillent, & foüillant promptement avec la beſche, l'on ne manquera de les trouver percées, ou étourdies, ou mortes.

Les Mulots ſe prennent en faiſant avec du foarre une petite hutte comme la couverture d'une ruche, mettant deſſous quelque terrine ou chaudron plein d'eau, juſques-à quatre doigts prés du bord, & jettant pardeſſus l'eau un peu de paille d'avoine pour la cacher ; ils y viendront pour ſe veautrer, ou y chercher quelque grain, & ils s'y noyeront : il eſt bon auſſi de mettre des glanes de bled ou d'avoine, qui pendent au milieu du chaudron ſans y toucher, car ils iront

pour manger, & tomberont dans l'eau.

Si vous voulez les empoisonner, l'arsenic broyé mis dans des amandes pilées, ou quelque graisse, les fera mourir, mais il est dangereux que vos chats les trouvant morts ne les mangent, ce qui les feroit aussi mourir, si ce n'estoit à l'heure mesme, ils languiroient quelque temps, & enfin n'en échaperoient pas.

Les vers se mettent quelquefois entre le bois & l'écorce de l'arbre, si vous pouvez juger où ils sont, & que vous les puissiez tirer sans faire grande incision, vous les osterez.

Il y a d'une autre espece de petits verts, que l'on appelle coupe-bourgeons, qui s'engendrent au bout des jeunes jets, & qui font mourir tout le haut, pour ceux-là ils sont aisez à trouver, en coupant la jeune branche jusques au vif, vous ne manquerez de les rencontrer.

Les puceons-verts, qui mangent les jeunes jets à mesure qu'ils poussent, sont fort difficiles à étranger, si ce n'est en les barboüillant de chaux vive détrempée, une brosse de Peintre de la grosseur d'un bon pouce, sera propre à cét effet.

Les fourmis s'étrangeront de l'arbre où ils s'attachent, si vous y faites une

ceinture au tronc de la largeur de quatre doigts avec de la laine fraîchement tirée de dessous le ventre d'un Mouton, ou si vous le graissez de pareille largeur avec du tarc, qui est une gomme noire de laquelle on frotte la galle des Moutons: Il y a un autre moyen moins salle & plus facile, qui est de faire des petits coffrets de carte percez en plusieurs endroits avec un poinçon, & que dedans il y ait de l'appas fait avec de l'arsenic broyé bien délié, & miel mélé ensemble: ces coffrets seront pendus à l'arbre, & les fourmis allant manger cét appas, s'empoisonneront, & mourront: vous prendrez garde de ne faire les trous si grands que les mouches à miel n'y puissent entrer, car elles mourroient aussi: ou bien prenez une bouteille de verre, dans laquelle il y aura eu du miel, ou autre liqueur sucrée, & l'attachez à l'arbre, tous les fourmis entreront dedans, puis vous la boucherez, & la porterez à la maison, où là avec de l'eau chaude vous la laverez, & tuërez tous les fourmis; puis vous y remettrez quelque liqueur sucrée, & la reporterez à l'arbre, ce faisant, vous tuërez jusques au dernier fourmy.

Les limats à coquille seront facile-

ment pris derriere les feüilles les plus proches des fruits que vous verrez qu'ils auront mangées pendant la nuit ; car il se trouve par fois des fruits qui sont mangez jusques à la moitié en une seule nuit, l'on croit que c'est la foüine & les rats verets, ou lers ; mais ce ne sont que ces limats, qui estans en grand nombre, mangent autant qu'un de ces animaux.

Vous ne détacherez de l'arbre les fruits que les limats ou autres bestioles auront entamés : car ils ne toucheront aux autres, qu'aprés que ceux-là seront entierement mangez.

Il y a d'autres limats noirs sans coquilles, qui sont faciles à oster ; car ils s'attachent au dessus des feüilles, & les rongent.

Pour ce qui est des closportes, perce-oreilles, martinets, & autres petits insectes, qui gastent les arbres, on mettra des ongles de bœuf, mouton, & porc au bout des pieux, ou sur les oziers qui lient les Espaliers & Contr'Espaliers ; dés le grand matin deux hommes iront à cette chasse avec un chaudron, l'un levera doucement, mais proprement ces ongles ; & les frappant au dedans du chaudron, ces

bestioles tomberont, & l'autre les écrasera avec un pilon de bois, de crainte qu'elles ne se sauvent.

Quant aux chenilles, elles sont tres-faciles à enlever durant tout l'Hyver, ostant les paquets que l'on verra aux branches des arbres, & les jettant au feu, ce que vous auriez grande peine à faire, si vous les laissiez éclore; & en cas que vous en ayez oublié quelques-unes par mégarde, & qu'elles éclosent, ne negligez pas de les oster en leur jeunesse, quand par la fraîcheur de la nuit, ou par quelque humidité elles seront assemblées toutes en un monceau, car au grand Soleil & au haut du jour, elles se dispersent par tout l'arbre: vous quitterez toute sorte de besogne, pour courir à celle-là, comme la plus necessaire de tout le Jardin, qui ayant esté affligé de ce venin-là une année, il s'en ressent plus de trois autres aprés. Au commencement de Juillet elles percent les pelotons, & sortent en papillons qui voltigent par tout le Jardin, & pondent leurs œufs sur les feüilles des arbres, couvrans leur couvin d'un petit duvet velouté couleur de jaune orengé; il fait alors bon les prendre, dautant que ce papillon par sa blancheur est tres-

facile à voir, & leur couvin est au derriere, attaché sur les feüilles, qu'il faudra arracher, pour les porter au feu, avec les papillons, parce que si vous attendiez que leur ponte fût faite, ils s'envoleroient, & le couvin seroit plus difficile à trouver, lequel écloroit un mois aprés, & produiroit les chenilles, qui mangeroient les feüilles jusques à ce que les premiers froids les fissent renfermer dans leurs paquets, pour s'y conserver vives pendant l'Hyver, & éclore au Printemps, ainsi que j'ay dit : Il y a aussi d'autre couvin au tour des menuës branches en forme de bracelets à sept ou huit tours, lequel il faudra aussi oster.

Il ne reste donc plus de ce Traité, qu'à vous donner la recepte que je vous ay promise, pour composer la cire à couvrir les entes : Vous prendrez demie livre de cire neuve, autant de poix de Bourgogne, & deux onces de therebentine commune, vous ferez fondre le tout ensemble dans un pot neuf de terre qui soit vernissé, en le remuant souvent, vous laisserez refroidir cette composition au moins douze heures, puis la romprez par morceaux, en la tenant dans l'eau tiede l'espace de demie heure, la ma-

niant ; & dérompant entierement, pour estre plus facile à appliquer ; vous pourrez aussi tremper de la toile dans cette composition que couperez comme emplâtres propres à la playe de vos arbres, & cela vous épargnera beaucoup de cette composition, dautant qu'il n'y en entrera pas tant qu'en morceaux, vous vous servirez aussi de cette toile pour couvrir la fente de vos arbres, qui reste entre les deux greffes, pour la preserver de l'eau, & vous en enveloperez aussi la poupée, avant que de mettre la terre & le foin ; cela vous assurera que l'eau ne pourra nuire à vostre greffe.

Il ya quelques Curieux, qui pour faire noüer & arrester les fruits aux arbres qui ne font que fleurir, percent de part en part le tronc de l'arbre par le milieu avec une terriere de la grosseur du doigt, & frappent dedans une cheville de bois de Chesne tout à travers, ils tiennent que cela arrestent le fruit : éprouvez-le, si vous voulez, la peine n'en est pas grande, & vous ne hazarderez point vostre arbre.

CATALOGVE

DES NOMS DES FRUITS dont nous avons connoiſſance au Climat de Paris.

Poires deſquelles le fruit eſt en ſa maturité dés la fin du mois de Juin, & en Juillet.

PEtit Blanquet.
Haſtiveau de pluſieurs ſortes.
Muſcadille, ou Sept en gueule.
Saint Jean muſqué.

En Iuillet, & en Aouſt.

GRos Amyret.
Petit Amyret.
Amyret Joannet. Argontine.
Bonnes deux fois l'an.
Camonzines.

Chere à Dame musqué. Citron.
Coquin rozat. Cuisse Madame.
De Maderes. De Renard.
Desgranges jaunes. deux testes.
Douces de deux sortes.
Du Vacher rozate. Espargne.
Fin Or à longue queuë.
Fin Or d'Orleans.
Fin Or, gros, rond, & Rozat.
Fiquet. Gloutes de Gap.
Magdelaine.
Muscat à longue queuë.
Muscat en Perle.
Grosse musquée blanche & jaune.
Grosse muzette. Petite muzette.
Perdreau. De Perle.
Pernant rozat. Provence.
Pucelles de Xaintonge.
Realles vertes.
Royales rozates. Roy d'Esté.
Rozatte de trois couleurs.
Rozatte rouge foitée de vert.
Sur-Intendante, ou gros Muscat vert.

En Aoust & Septembre.

AMazones.
Amours d'Esté ou Asperges.
Amydon. Armantieres.

Baulme. Beau-pere.
Belles & bonnes.
Bergamotte d'Esté. Blandureau.
Gros Blanquet.
Bœurée d'Aoust de longues & de rondes.
Bœurée verte De la Beuviere.
Bezy de Mouviliers.
Bon-Chrestien d'Esté vert.
Bon Micet de Coyeux.
Brutte-bonne. Cadet.
Caillou rozat musqué.
Chair de Fille. De Cire.
Citre.
Coulle-Soif, ou Moüille-bouche.
Daverat rozatte.
Dauphine grise d'Esté. Dorées.
Eschelettes blanches. Epice.
Forest. De Fossé.
Fourmy-musqué. Galleuzes.
Garbot rozat Gasteau.
Giacciole di Roma.
Gillette-Longue.
Graccioli rouge & ronde.
Grasses. D'Hermite.
Jalousie. Jergonnelle.
Joüars.
De Merveille, rouge & jaune
Milan Muscadelle de Piémont.
Muscat rond & rozat.

Muscattes de Nançay.
Nouvellet d'Esté.
Oignon d'Esté.
Oignonet Musqué. D'Or.
Orange de Xaintonge rouge, fort grosse.
Orange jaune pannachée de rouge en Tulipes.
Orange noüée en Bigarades.
Orange plat & vert.
De Palme Isle de Canarie.
Parfum d'Esté.
Passe-bon de Bourgogne. Pepin.
Piémont blanches & rouges.
Portugal d'Esté. Putes.
Rozatte de Xaintonge de trois sortes.
Rozatte d'Ingrande.
Rozatte ronde, verte & rouge mêlée.
Rozatte rouge de Xaintonge.
De Rozes, ou Beuré hastif.
Sanguinolles, Sauvages douces.
Soreau. Sucre.
Sucrin blanc. Tresoriere.
Turquie. Vallée.
Villaine d'Anjou.
Villaine de la Reatte.

En Septembre & Octobre.

ANcyr. Angleterre.
Bec d'Oye.

Bœurée longue & verte.
Cailloüat de Champagne.
De Calvil musqué. Canelle.
Clairville longue.
Certeau d'Eté Crapault.
Dorival.
Doyenné, Bœuré blanc, ou S. Michel.
Espine. Espine Roze.
Fontarabie. Galoré.
Girofla. De Girofle rond.
Grain. Guamont Rozatte.
Haute-saveur.
Jargonnelle d'Automne.
Kerville - rozatte.
Gros & petit Lichefrion.
Lombardie, ou Cappon.
De Meilleraye.
Aux Mouches, ou Bœuré tendre.
De Monsieur. Mont-Dieu.
Petit Moüille - bouche. Musquée.
De la Moutiere de Dauphiné.
Oignon de Xaintonge. Poictiers.
Rebets. Roland.
Gros Rousselet de Rheims.
Petit Rousselet, ou Rouceau.
Rosattes longues semées de rouge.
Deux sortes de Rosattes vertes.
De Sanson, ou de Fosse.
Sans-nom de Champagne.

Saufinottes.
Septembre Rozattes.
De Trois-coufts.
De Vendanges.
Yfambert, ou Bœuré rouge.
Yvelin.
Supremes.
Trouvées.

En Octobre & Novembre.

Amadotte,
Bon homme.
D'Argent.
Cornemufe.
Efpine-Roze.
Glace.
Groffe-Queuë.
Laide-bonne.
De Madame.
Marion d'Amiens.
Meffire-Jean vert & gris.
De Milord.
Petit Moüille-bouche d'Automne.
De Noiron.
De Pefches.
Pucelle de Flandre.
Double Pucelle.
Robine.
Roy du Sauçay.
Roy Mufqué tout jaune.
Safran Automnal.
De Seigneur.
De Soleil.
Tant-Bonnes.
De Verfailles.
De Vigne.
De Vigoulette, ou Virgouleufe,

En Novembre & Decembre.

Aleaume.
Bellegarde.
Bergamotte mufqué long.

Ra[illegible]. [illegible]e double.
Chat-brûlé. De la Charité.
Eſchelettes longues. Eſtoupes.
Fuzée.
Girogille, ou Teton de Venus.
De Noſtre-Dame.
Orange d'Automne.
Pucelle d'Hyver.
Roy Automnal.
Sans Pair. Sucrin blanc.
Sucrin noir.

En Decembre & Ianvier.

ANonimes.
Bergamotte de Gaſcogne.
Bon Chreſtien muſqué.
Bonne-foy. Bruta Morma.
Cadillac Certeau Madame.
[illegible]ezarée. De l'autre monde.
[illegible]ivre. Eſcarlatte.
[illegible] Pleur d'Hyver.
[illegible] Gros. Meſnil.
Jean [illegible]y. Kevillé.
Martin-ſec. Meſſire Jean d'Hyver.
Milan-blanc.
Oignognet à courte queuë.
D'Orient. Perrette.
Plomb. Roy-roux.
Saffran

Saffran Rozat. S. Denis - rozat.
Santé.
De Saulciſſon, ſemblable à un Cervelas.
Torturé de deux ſortes.
Trompe-Coquin, ou Brutte-bonne.
Voye aux Preſtres.

En Ianvier & Fevrier.

ALençon. D'Ambrette.
D'Amours. Angoiſſe.
Belle-Motte. Bezy de Privillier.
Bezy de Quaſſoy.
Bœurée d'Hyver de Xaintonge.
Bœurée des Yveteaux.
Bouvart.
Caillotet muſqué.
Cailloüat de Varennes.
Caillou rozat d'Hyver.
Carcaſſonne. Carmelite.
Gros Certeau.
Petit Certeau Croche.
Chaſteau-Gontier.
De Condon. Petit D[illegible]
Dagobert de Mioſſan.
Dame Houdette, Poire de graine
Eſchellettes rouges.
Fin Or d'Hyver.
[illegible]

Fremont, ou de S. François.
Fuzée d'Hyver. Garay d'Auxois.
Gourmandine.
Hongrie tres-grosse.
Inconnuë, ou de Perse.
Legat d'Hyver. Limon doux.
Longue-verte de Berny. Micet.
Moüille-bouche d'Hyver,
Muscat à queuë de chair.
Muscat de Mazeray.
Muzette d'Hyver. Nanterre.
Oignon de S. Jean d'Angely.
Orange d'Hyver, Perigord rozatte.
Petit oing. Pied-court. Ploton.
Portail. De Prince, ou Bourbon.
De Prunay prés Sillery.
Rabu blanc. Ratot gros & petit.
Royale. Rozatte de Xaintonge.
Rozatte de la Mazuere.
Saint Antoine.
Suisses à bandes rouges, vertes & jaunes.
Valladolid. Verdureau.
Villaine d'Hyver.

n Fevrier & autres Mois suivans jusques aux nouvelles.

Bezy.
Bon-Chrestien tar.

Gros Chreſtien. Calot rozat.
Cheſne-Gallon de pluſieurs ſortes.
Cheval. De Fer.
Double-Fleur. Gros Gaſtelier.
Gorge de pigeon. Kairville.
Liquet. Longue-vie.
Muſc. Parmein rouge.
Pucelle d'Hyver. Rille.
Saffran d'Hyver. Sans pair.
Romaine. Suiſſe ou Marbre.
De Thoul. Gros-trouvé.
Petit-trouvé. Vertes longues.
Vignolles.

Pommiers Haſtifs.

D'Amy.
D'Anqueulles. D'Apollo.
Babichet. De Bondy.
Calvil blanc. Calvil clair.
Calvil rouge. Camoiſes blanches.
Carmagnolles. Chaſtaigner tendre.
Cliquet. Petit Courpendu rouge.
Gros Couſinot.
Couſinottes longues.
Couſinottes rondes.
D'Enfer, ou Noires. Eſcarlattes.
Eſpice. Fleur de May.
Framboiſées à fleur double.

Giradottes. Glacées.
Gros-œil. De Jacob.
Lourdault. Lugelles.
Magdelain. Mignonne.
De Neige. Nostre-Dame.
Oblongues lissées. Orgeran.
Passe-pommes de plusieurs especes.
Pommasse. Rambourg blanc.
Rambourg rouge. Reinette hastive.
Royales. Rozée.
Grosse rouge de Septembre.
Rouges tendres.
Saint Jean de deux sortes.
Pommes à Tronchets.
De Vignancourt.
Violettes de Mars.

Pomme de Garde.

Gros Apis.
Petit Apis. Apioles.
Apium. Babichet.
Gros blanc. Blanc Dureau.
Blanches glacées. Petit-bon.
De Bretagne blanc.
De Bretagne rouge.
De Cardinal. Camuesas.
Chastaigner d'Hyver. Citron.
Coquerez de plusieurs sortes.

Courpendu dur.
Courpendu rouge.
Courpendu roux.
Dieu.
Doüette.
Drap d'Or de Bretagne.
Estrangeres.
Fenoüillet blanc.
Fenoüillet roux.
De Fer.
Grosse-Femme.
Franc-es tu.
Haute-bonté.
Hurluva.
Jayet.
De Judée.
De Malingres.
Mattranges.
Passe-pommes d'Hyver.
Pigeonnet.
Poires-Pommes.
Raëslées.
Reinette d'Auvergne.
Reinette de Mascons.
Reinette grise.
Reinette platte.
Robillard.
Rouzeau d'Hyver.
De Rozes.
Pommes sans fleurir.
Santé.
Du Seigneur.
Tamponelle.
Vermillon.

Pruniers Hastifs & Tardifs.

ABricotées.
Abricotines.
Amendes.
Ambre.
Gros appetit.
Auberges.
Azurées.
Bessonne.
Blanche hastive.
Blanches de Toussaints.
Blosses.
Bonnes à Noël.

Brignolles de Provence.
Brignolles Citronnées.
Catelanne. Cerizettes blanches.
Cerizettes rouges. Charité.
Citron rondes. Citron pointuës.
Cœur de Pigeon. De Cypre.
D'Amandes. Gros Damas blanc.
Gros Damas double.
Damas gris tardif.
Damas noir hastif.
Damas noir musqué.
Damas violet. Dattes Blanches.
Dattes rouges. Grosses Dattilles.
Dattille. Diaprée, blanche & noire.
Descarcelles. A fleur double.
Haute bonté. Grosse Imperiale.
Imperiale ronde. Imperiale blanche.
Imperiale de Gennes.
Imperiales de plusieurs sortes.
De Joinville. Jorases.
Islevert. Maximilianes.
De Merveille. Mignonnes.
Mirabelles. Mirabolans.
Miroir. Moyeu d'œuf.
Moyeu de Bourgogne.
De Monsieur. Montmiret.
Musquée. Norberte.
Paradis.
Passe-veloux de Velençay.

Perdrigon blanc. Perdrigon noir.
Perdrigon rouge. Perdrigon tardif.
Perdrigon vert.
Tres-gros Perdrigon violet
Poictron.
Raisinettes, ou Prunes à grappes.
De la Reine Claude.
Roche Courbon. Rognon de Cocq.
De Rome. Rondes tardives.
Roy de Bresse. Saint Antonin.
Sainte Catherine. Saint Cir.
Saint Julien blanc.
Saint Julien noir. Sardapini.
Grosses Saluces de deux sortes.
Sans noyau. Simiennes.
De la Toussaints. Trudennes noires.
Trudennes rouges. De Vacations.
De Vendanges noires. Verdaces.
Union.

Pesches & Pavies.

GRosses Alberges.
Petites Alberges.
Alberges de Provence. Angeline.
Aubicons. Pesches-Amandes.
Pavies d'Ambre. Angeliques.
Avant-Pesches blanches.
Avant Pesches jaunes,

Gros Brignons de Bearn.
Brignons musquez.
Pesches-Cerizes.
Belle. Chevreuse.
Pesche de Corbeil.
Figues.
De Gaillon tres-belles.
Pavies jaunes.
Pavies de Magdelaine.
Pesches de Magdelaine,
Mircotons blancs.
Mircotons de Jarnac.
Pesches-Noix.
De Pau.
Pavies-Raves.
Persiques.
Ravelette.
Rossannes,
Scandalis noir.
Suisse, ou Bette-rave.
Toute-jaune.
De Vigne fromentée.

Mure d'Hyver.
A Fleur double.
Mircotons jaunes.
Muscadine.
Parcouppes.
Pesches-Prunes.
Pesches-Raves.
Persiles.
Roze.
Scandalis blanc.
De Troye.
Violettes.

Cerizes, Bigarreaux, & semblables.

Bigarreaux blancs.
Bigarreaux rouges.
Cerizes blanches.
Cerizier à fleur double.

Cœurs.
Griottes.

Griottes. Guindoux.
Guines blanches. Guines noires
Merizettes.
Merizier à double fleur.
De Montmorency à courte queuë.
Précoces. A Trochets.
De Touſſaints.

Figues.

BLanches.
Bourjaſſottes. Bourne-Saintes.
Fleur. Gourravau de Languedoc.
De Marſeille. Naines-blanches.
Naines violettes. Violettes.

Orangers.

BIgarrades.
De la Chine. D'Eſpagne.
De Gennes. De Portugal.
De Provence.

Citrons.

LImonachali.
Limoni Cedri. Limoni Dorſi.
Limoni de Gavita. Limon doux.
Pommes d'Adam. Poncilles.

Spada-fora à feüilles de Laurier.

Autres Arbres curieux.

ARbouziér.
Azarollier.
Carroubier.
Cornoullier.
Jujubier.
Marronnier d'Inde.
Mirabolans d'Affrique.
Neffles sans noyau.
Pistachier.
Vinottier sans pepin.





LE JARDINIER FRANÇOIS.

SECOND TRAITÉ.

Des Melons, Concombres, Citroüilles, & autres especes semblables.

SECTION PREMIERE.

PUIS que les Melons sont les plus precieux fruits que vous pouvez recüeillir de vôtre Jardin Potager, il est fort à propos de les mettre en teste de ce Chapitre, & vous donner une instruction tres-ample de quelle façon ils

ſe doivent gouverner, particulierement au Climat de Paris, qui eſt celuy dont je me ſuis propoſé de vous écrire, laiſſant les autres, qui par leur difference vous pourroient apporter du doute, ſi je confondois la maniere qu'ils s'élevent és pays chauds, avec celle du noſtre, qui eſt temperé & plûtoſt froid, à l'égard de ces fruits delicats.

Pour parvenir à voſtre intention, qui eſt de les avoir bons, vous ſerez ſoigneux de rechercher des graines de tous coſtez, d'Italie, de Lyon, de Tours, d'Anjou, de Champagne, & d'autres lieux où l'on ſe pique de bonne Melonniere; & de toutes les eſpeces, comme Sucrins, Morins, Melonnes, Grenots, Blancs, Ouvragez ou brodez, Languez & autres, meſme de ſerrer celles, dont aurez mangé le fruit, qui vous aura ſemblé de bonne ſéve; car tel les aime d'un gouſt, que l'autre rejettera & tiendra pour deſagreable; l'un aimera à les manger un peu verts, & l'autre les voudra fort meurs; c'eſt pourquoy vous vous en fournirez des eſpeces où ſe portera particulierement voſtre appetit, & remarquerez ceux que voſtre terre nourrit le mieux, & meurit le plûtoſt, qui

seront ordinairemenr ceux qui auront la coste la moins épaisse, c'est où vous viserez sur tout ; car bien souvent dés le mois d'Aoust il vient des pluyes qui les perdent entierement, les rendant sans odeur, sans saveur, sans couleur, pleins d'eau, incapables d'estre mangez, & meurissans tous d'un mesme temps, lesquels ne sont bons qu'à donner aux chevaux, qui les aiment extrémement; bref ces pluyes dépoüillent & font cesser vostre Melonniere, où l'on aura pris tant de soin, & le travail de cinq ou six mois se trouvera perdu, sans en avoir eu le contentement que vous en esperiez: C'est pourquoy il vous faut essayer d'en avoir de bonne heure, pour prevenir ces mécontemens.

Aux pays où l'on en fait beaucoup avec peu de soin, les mettant en pleine terre, comme l'on feroit un chou, sitost qu'il est venu de pluyes, ils n'en mangent plus, & croyent que ce leur seroit du poison.

Pour commencer donc vostre Melonniere, vous choisirez dans l'enceinte de vostre Jardin le lieu le plus à l'abry du mauvais vent, que vous clorrez d'une haye faite avec du foarre long, lié par

paillassons, & que vous affermirez & arresterez bien avec de bons pieux fichez dans terre, & accoterez, de crainte qu'elle ne soit renversée par les vents, il y aura une porte pour l'entrée, qui fermera à clef, empeschant que toutes sortes de personnes n'y aillent toucher, & particulierement pour en interdire l'entrée aux filles & aux femmes, en certains temps que l'honnesteté m'empesche de declarer.

La Figure qui est au commencement de ce Traité, vous fera facilement comprendre de quelle maniere vous devez clorre vostre Melonniere.

Dans ce Parc, qui sera de telle grandeur que desirerez avoir plus ou moins de Melons, vous ferez des couches de fumier de cheval, qu'aurez amassé durant l'Hyver, à mesure que l'on le tire de l'écurie, & que vous aurez fait mettre en monceau proche de vostre Melonniere.

Dés le mois de Fevrier, vous commencerez par dresser une couche pour les semences, prenant du fumier sortant tout chaud de dessous les chevaux, & de celuy qui sera en monceau, en les entremêlant ensemble, afin que le

chaud rechauffe l'autre.

Vous ferez vostre couche toute de la longueur de la Melonniere, de trois pieds de large seulement, laissant un sentier tout au tour, pour y remettre du fumier chaud, quand vous vous appercevrez qu'elle pourroit avoir passé toute sa chaleur, & qu'elle fût morfonduë.

Cette couche estant dressée bien également, & pilée avec les pieds pour la faire échauffer; Vous mettrez pardessus environ quatre pouces de haut de bon terras,ou petit fumier de vieille couche, mélé auec quelque peu de la meilleure terre que vous ayez : vous la dresserez tout à l'entour, en tenant un aix sur le costé au bord de la couche, & foulant un peu le terras avec la main contre l'aix, on l'affermira & le dressera-t'on uniment.

Vostre couche ou forme estant achevée, & de la hauteur de trois pieds ou environ, vous la laisserez échauffer & passer sa plus grande chaleur qui durera deux ou trois jours, plus ou moins, selon que le temps y sera propre : La force de sa chaleur estant passée, ce que vous reconnoistrez par la couche qui s'af-

faissera, & aussi en fourrant vostre doigt dans le terras, vous jugerez si elle est propre à semer : car si vous n'y pouvez durer le doigt, c'est un signe qu'elle est encore trop chaude ; il faut qu'elle soit tiede, mais non pas toute froide ; &en cas qu'elle eust passé toute sa chaleur, & fust morfonduë, vous la rechaufferez, en mettant dans les sentiers du fumier tiré chaud de dessous les chevaux, comme je viens de dire.

La couche estant en bon état, & vôtre graine ayant trempé deux fois vingt-quatre heures dans de bon vin, ou vinaigre, ou bien du lait de vache, mettant chaque espece à part, vous la semerez sur un bout de vostre couche, reservant le reste pour les autres graines que je diray cy-aprés.

Vous ferez sur vostre terras de petits traits avec le doigt en travers de vostre couche, distans de six poulces, & les plus droits que vous pourrez, ou bien prendrez un baston bien droit, & le posant sur vostre couche appuyerez dessus, il marquera suffisamment le trait.

Sur chaque trait vous ferez cinq trous dans vostre terras, en enfonçant le bout de vos doigts joints ensemble en forme

de cul de poule , & dans chaque trou y mettrez trois ou quatre grains de Melon, tous d'une espece.

Vous couvrirez vostre couche toutes les nuits , & dans le mauvais temps , avec des paillassons , qui porteront sur des traverses de bois de la grosseur d'un échalat, lesquelles seront soûtenuës avec des fourchettes fichées dans terre au bord de la couche.

On laissera quatre poulces ou peu moins d'espace entre les paillassons & la couche; & en cas qu'il survint quelque gelée ou neige, vous boucherez tout l'espace qui est entre vostre couche & les paillassons, avec du grand fumier sortant de dessous les chevaux , jusques à ce que le mauvais temps soit passé.

Si vostre graine se brûloit par la trop grande chaleur qui seroit en la couche, ce que vous reconnoistrez en peu de temps , parce qu'elle doit lever promptement , vous resemerez tout de nouveau , en la rechauffant par les costez avec du fumier bien chaud.

Le vray temps pour semer les premiers Melons , est en la pleine Lune de Fevrier.

Quand ils seront levez , vous les couvrirez avec des verres à boire , laissant

quelque peu d'air entre la terre & les verres, de peur que le plant s'étouffant ne jaunisse.

Vous les laisserez croistre jusques à la quatre ou sixiéme feüille, avant que de les replanter..

On les replante en trois façons : la premiere sur des couches que vous ferez à costé de celle à élever le plant, & toutes semblables : Vous ferez des trous dans le milieu de ces couches de quatre en quatre pieds, & dans chacun vous y mettrez environ demy boisseau de terras, sans qu'il soit besoin d'en mettre par toute la couche ; & dans ce terras vous y planterez vos Melons, les ayant levez de dessus vostre forme avec la plus grosse motte que vous pourrez. Le soir à soleil couchant & aprés, sera le vray temps que vous prendrez pour ce faire, & s'il se peut que ce soit par un beau jour, vostre plant s'en portera mieux; vous luy ferez un abry, à ce qu'il ne voye le Soleil de quatre ou cinq jours ensuivans; vous les arrouserez les premiers jours aprés que les aurez replantés, afin qu'ils prennent terre, & s'accroissent promptement.

Vous y mettrez des cloches de verre,

quiy demeureront jusques à ce que le fruit soit déja gros, & autant de temps que la plante pourra tenir dessous la cloche, laissant toûjours un peu d'air entre la cloche & la couche, de crainte d'étouffer la plante, si ce n'est que la cloche ait un trou ou cheminée dans le milieu du bouton, lequel vous boucherez la nuit.

Depuis les dix heures du matin, jusques à quatre heures aprés midy, vous pourrez lever vos cloches de dessus vos Melons, pour les fortifier contre le mauvais temps, en cas qu'ils soient déja forts, & vous les recouvrirez sur le soir.

Il arrive parfois des gresles qui cassent toutes les cloches, c'est pourquoy l'on en a de faites avec du foarre, pour couvrir celles de verre en cas que l'on voïe venir quelque orage, & pendant la nuit, pour éviter tel accident.

Quelques-uns font faire des cloches de terre, mais je ne trouve aucune raison en leur procedé; car le Soleil ne penetre pas cette terre, ils peuvent dire que c'est pour la nuit seulement, & contre la gresle, en ce cas-là ils ont quelque raison.

Si vous voyez que vostre plant languisse & ne profite pas bien, arrousez-le à demy pied prés de sa racine avec eau,

dans laquelle aurez mis tremper de la fiente de Pigeon.

Vos Melons se fortifiant, vous choisirez les principaux jets, qui seront autant qu'il y aura de grains germez, les autres rejets vous les chastrerez ; & quand vous verrez qu'il y aura trois ou quatre Melons noüez sur chaque jet, vous arresterez sa traînasse, la rognant un nœud audessus de celui où est le fruit: vous étendrez sur vostre couche de costé & d'autre les jets de la plante, pour à leur aise pouvoir nourrir le fruit : quand il sera de la grosseur du poing, vous ne les arrouserez plus, si ce n'est dans une excessive sécheresse, quand vous verrez les feüilles se brûler, & la plante s'échauder, en ce cas vous donnerez quelque peu d'eau à chaque pied languissant.

Vous mettrez des thuilleaux dessous vos Melons, afin qu'ils se façonnent & avancent de meurir par la reflexion que le Soleil fait sur la thuille, ce qu'ils ne feroient pas sur le fumier : outre ce ils seront séchement, & participeront moins de la mauvaise qualité du fumier.

Vous ne souffrirez qu'aucun petit jet nouveau tire la séve de la plante, mais vous le rognerez, si ce n'est que vostre

fruit fût trop découvert, & qu'il eût besoin de quelque feüille pour favoriser son accroissement, de crainte qu'il ne s'échaude.

La seconde methode de transplanter des Melons, est de faire dés la fin de l'Eté des fossez de deux pieds de haut, sur quatre de large, les Tourangeaux les appellent des Anjoux, & laisser un espace de trois pieds entre-deux pour jetter les terres que vous accommoderés en dos d'asne; puis dans le fossé vous y mettrez de bon fumier de toutes sortes, du terrier bien pourry, & des cureures de fossez tirées de deux ou trois ans, & meuries par les pluyes & gelées.

Au mois de Mars, l'Hyver ayant bien meury le tout, vous ferez bescher & bien mêler la terre qu'aurez mise en ados, avec les fumiers du fossé, y ajoûtant de nouveaux fumiers bien pourris, & remplirez entierement vostre fossé: Vous empescherés aussi l'herbe d'y venir, jusques à ce qu'en la saison vous y replantiez vos Melons en la maniere que je vous viens de dire.

Il y a une troisiéme façon bien plus facile, dont je me trouve aussi bien que des deux premieres, & j'ay tous les an-

des Melons en quantité, & de haute féve: Je n'y fais autre chose, sinon que dans l'Hyver je fais provision de crotins de Pigeon & de Poulle, de Cheval & de Mouton, que je mêle ensemble en quelque lieu du logis à couvert, crainte qu'il ne se moüille: Le renouveau estant venu je fais des trous grands comme un minot à bled, & les emplis de ce fumier, demy-pied plus haut que le sol, à cause qu'il se fond & devalle; puis je le moüille bien avec l'enrosoir: Le lendemain je fais un petit trou dans le milieu grand comme pour loger le poing, lequel j'emplis de terras de vieille couche, dans lequel je seme trois grains de melons à trois doigts l'un de l'autre, sans les faire tremper auparavant, puis je les couvre d'une cloche. Quand ils sont levez, j'arrache le moindre, & n'en laisse par fois qu'un; Quand il a six feüilles, je coupe le montant, & ne luy laisse que deux feüilles; je coupe aussi les amandes, & luy laisse seulement pousser deux bras, lesquels quand ils ont six feüilles, je les ravalle à deux, s'ils n'ont du fruit, pour leur en faire pousser, & oste tous les faux jets, ne laissant que ceux à fruit, que j'arreste un nœud au dessus; selon que la plante

est vigoureuse je luy laisse de la charge, quatre ou jusques à six melons, je ne les laisse point pastir d'eau tant qu'ils soient gros comme le poing, aprés quoy je ne les arrose plus, & je mets des thuilles dessous pour les faire meurir : Si la plante se déchausse, je la regarnis, afin qu'elle prenne racine jusques au colet, & je dresse, conduis & arrange les bras proprement au tour de la plante.

Il y a plusieurs curiositez à replanter des Melons, les uns les mettent dans des timbres de terre percez en plusieurs endroits, remplis de bon terras, & les changent de couche, quand la leur est morfonduë ; les autres dans des paniers de la mesme forme, & d'autres encore y apportent des sujetions qui dégoûtent les plus laborieux Jardiniers.

Si pendant les excessives chaleurs vous voyez que vos melons patissent par trop de soif, & s'échauffent, comme l'on dit, il sera bon de leur donner à chacun pied un enrosoir d'eau ; mais que ce ne soit qu'à l'extréme necessité, & sans moüiller le fruit.

Pour sçavoir quand vostre melon sera bon à cüeillir, vous reconnoîtrez sa maturité, quand la queuë semble se vouloir

détacher du fruit, quand ils commencent à jaunir par dessous, quand le petit jet, qui est au mesme nœud se desséche ; & quand en les flairant vous y trouverez de l'odeur : mais ceux qui ont de coûtume d'estre dans les melonnieres, remarquent un changement de couleur au fruit, qui le témoigne estre en sa maturité par une jaunisse qui est entre les costes.

Les melons qui s'ouvragent ou brodent, sont ordinairement douze ou quinze jours à se façonner, avant que d'estre meurs, les morins jaunissent quelques jours auparavant qu'il les faille cüeillir.

Vous les cüeillerez donc à mesure qu'ils se tourneront : si c'est pour envoyer au loin, il les faudra cueillir dés l'instant qu'ils commenceront à tourner : car ils s'acheveront de meurir par le chemin : Si c'est pour manger promptement, vous les cueillerez bien meurs, les mettant dans un seau d'eau fraische tirée du puits, & les laisserez raffraischir comme l'on fait le vin, à cause qu'en sortant de la melonniere, ils sont échauffez du Soleil, & seroient desagreables à manger : les autres que vous cueillerez à mesure qu'ils meuriront, seront posez sur quelque aix en lieu

en lieu frais, & servis pour manger selon leur maturité.

Vous laisserez à chaque melon le nœud qui tient à la queue, avec deux ou trois feüilles pour l'ornement, & vous vous garderez bien d'arracher la queuë : car le melon s'eventeroit comme fait un muid de vin débondonné, perdant toute la plus grande bonté de sa séve.

Il faut s'assujetir à visiter la melonniere au moins quatre fois le jour, au temps que les melons meurissent, autrement ilsse passeroient de meurir, & ne seroient si friands, mais molasses & pleins d'eau.

Pour choisir un bon melon, il faut qu'il ne soit ny trop vert ny trop meur : qu'il soit bien nourry, ayant la queuë grosse & courte ; qu'il provienne d'une plante vigoureuse ; qu'il ne soit hasté par la trop grande chaleur, qu'il soit pesant à la main, ferme en le pressant, & non molasse, sec & vermeil par dedans ; qu'il ait le goust de caudran ou gaudron, qui est une poix avec laquelle on frotte les cordages des bateaux.

Souvenez-vous de serrer la graine de ceux que vous aurez trouvé bons & les plus hastifs ; faites particulierement état de celle qui est en la partie de dessus de-

puis le milieu du melon jusques au bout ; & la conservez bien ; elle est meilleure & plus franche, de trois ans que d'un.

Les Concombres se sement & élevent sur la mesme couche, & en même temps que les melons, ayant auparavant fait tremper la graine dans de bon laict de vache ou de femme : Il y en a de blancs & de verts que l'on nomme perroquets ; c'est pourquoy dés vos premiers fruits vous vous abstiendrez d'en cueillir quelques-uns des plus beaux, des plus blancs & des plus longs, pour en tirer la graine, que vous laisserez meurir sur le pied jusques à la fin de la plante, qui sera aux premieres gelées : Car quant aux perroquets, vous les ferez tous manger, dautant que la graine des blancs degenere assez en perroquets.

On les transplante aussi comme des melons, sur couche, & en pleine terre : ils veulent estre beaucoup enrosez, pour leur faire pousser quantité de fruit : On les chastrera des jets superflus & de ceux qui n'ont que de fausses fleurs, qui ne noüent point.

Il ne les faut point tant dégarnir de feüilles que les melons, mais les laisser un peu couverts, afin qu'ils ayent con-

tinuellement de la fraiſcheur ; pour les bien faire groſſir en peu de temps. Je les ſeme auſſi & éleve dans des trous remplis de fumier, ainſi que j'ay dit mes melons ſans façon ; & ils s'y portent fort bien.

Les premieres fraiſcheurs leur font venir le meuſnier, qui eſt que les feüilles ſe farinent & blanchiſſent, cela témoigne qu'ils ſont proches de leur fin.

Pour la cueillette, elle ne ſe fera qu'à meſure que vous en aurez affaire, groſſiſſans toûjours, mais auſſi s'endurciſſans, & la graine ſe forme dedans, qui les rend plus deſagreables à manger : leur vraye bonté eſt auparavant qu'ils commencent à jaunir.

Les Citrouilles s'élevent auſſi ſur la couche, ſe replantent comme des melons & concombres, mais plus communément en pleine terre : vous les placerez en quelque endroit de voſtre Jardin aſſez ſpacieux, à cauſe de leurs jets, qui ſe traînent par fois aſſez loin, ſans noüer du fruit ; c'eſt pourquoy vous ne les taillerez ainſi que les melons & concombres, mais vous leur oſterez ſeulement les petits bras, laiſſant courir le maiſtre jet ſans l'arreſter, dautant que c'eſt

luy qui porte le beau fruit, vous le conduirez promptement sur terre en forme de branches, laissant des sentiers pour les biner, sarcler, nettoyer & enroser dans le besoin.

Pour les replanter, vous ferez des trous fort éloignez les uns des autres, comme de deux toises, & mettrez à chacun deux boisseaux de petit fumier, à cause de la force de la plante, & les ferez bien enroser en les replantant.

Leur cueillette est quand elles sont en parfaite maturité, que l'on appelle aoûtées; elles ne se gastent point sur la terre, mais grossissent toûjours, & meurissent de plus en plus.

Aux premieres fraischeurs on les cueillera le matin, les mettant essuyer en monceaux, à la chaleur du jour, puis on les serrera en lieu temperé de chaud & de froid, sur des aix, sans se toucher; & sur tout on les gardera de la gelée, car elles seroient entierement perduës, & pourriroient.

Il y a d'une petite espece de citroüilles qui nouënt leur fruit proche du pied; sans traisner, & en portent quantité, celles-là il les faudra chastrer, & n'y laisser que les plus grosses.

Les Potirons blancs & colorez, bonnets de Prestre, trompettes d'Espagne, courges, & fruits semblables, ne demandent autre gouvernement que les citroüilles, sinon qu'aucuns veulent estre ramez, & non rampans dessus la terre.

Quant à leur graine, comme aussi celle des citroüilles, elle ne se recueille qu'à mesure que l'on dépesche les fruits pour estre mangez, & il la faut bien essuyer, la sécher à l'air, puis l'enfermer, de crainte des souris, qui,a mangent comme celle des melons & conçombres.

Pour replanter avec plus de facilité toutes ces sortes de fruits de terre, je trouve fort à propos qu'ayant fait des trous, & les ayant remplis de court fumier ou terras de vieille couche, ainsi que l'ay dit cy-devant, on enfonce le poing fermé dans le milieu, foulant le fumier en rond tout au tour, & faisant ce trou comme un nid d'oyseau: puis aprés, que sur la couche l'on cerne avec un cousteau la plante que l'on veut transplanter, & que l'on l'enleve promptement avec les deux mains, que l'on l'apporte dans ce trou, & que l'on l'assure de tous costez; c'est à dire, que l'on foule un peu le terras tout au tour, puis

aprés, que l'on mette une cloche par dessus, & que l'on verse un demy enrosoir d'eau tout au tour, pour moüiller le fumier; les premiers jours d'aprés vous les laisserez couverts pendant le grand Soleil, cela raffraischira les plantes, en attirant l'humidité de dessous, & les empeschera de se flétrir.

Des Artichaux, Cardons & Asperges.

SECTION II.

L'Artichaud est un des excellens fruits de tout le Jardin potager, recommandable non seulement à cause de sa grande bonté, & divers apprests que l'on luy donne, mais encore pour ce que l'on prend long-temps du fruit sur sa plante.

Il y en a de deux sortes, de violets & de verts: les œilletons qui sont à costé des vieilles souches servent de plant, lequel veut estre logé en bonne terre, bien effondrée, fumée & labourée de deux ou trois labours.

Les gelées estant entierement passées, au mois d'Avril, l'on plantera ces œilletons, les ayant separé de leur mere a-

vec le plus de racines que l'on pourra, à cause de la facilité de la reprise, & s'ils sont forts, ils porteront des pommes dés l'Automne ensuivant.

Vous les planterez à quatre ou cinq pieds l'un de l'autre, selon la bonté de la terre : car si elle est sablonneuse & legere, il les faudra planter plus prés ; si elle est forte, dautant que les feüilles en viendront plus grandes, le fruit plus gros, & qu'ils jetteront plus de regains, aussi faudra-t'il qu'ils soient plantez à une plus grande distance.

Notez que de crainte qu'il n'en manque quelqu'un, vous mettrez toûjours deux à quatre bons doigts prés l'un de l'autre, d'espace en espace, sous les traits du cordeau : & s'ils reprennent tous deux, vous en pourrez oster un, ou les laisser, si vous voulez, tous deux, mais ils s'incommoderont.

Ils ne veulent autre culture avant l'Hyver, que d'estre labourez par fois, pour empescher l'herbe d'y venir.

L'Hyver vous les couvrirez pour les preserver de la gelée : pour ce faire, l'on s'y gouverne de diverses façons : Les uns aprés avoir coupé toues les plantes à un pied prés de terre, & rassemblé ce qui

reste de feuilles, comme l'on fait la chicorée pour la blanchir, se contentent de les butter en forme de grosse taupinière : laissant passer le haut de feuilles de deux doigts seulement, pour ne pas étouffer la plante, & mettent par-dessus du grand fumier, les preservant ainsi de la gelée, & empeschant que l'eau des pluyes n'entre dedans, ce qui les pourriroit ; Les autres font des rayons entre deux rangées, & jettent la terre en forme de d'os-d'asne sur les plantes, les couvrant à deux doigts, comme je viens de dire : Et les autres n'y mettent que du fumier au tour de chaque plante, & si ils ne laissent pas de leur faire passer l'Hyver sans peril : toutes ces trois façons sont fort bonnes, chacune ayant sa raison pourquoy.

Vous les butterez le plus tard que vous pourrez, de crainte qu'ils ne pourrissent; mais aussi prenez garde que quelques fortes gelées ne vous surprennent, si vous en avez beaucoup à gouverner.

Si vous voulez avoir du fruit dans l'Automne, il ne faudra que couper la tige des premiers qui auront porté du fruit dés le Printemps, pour l'empescher qu'elle ne jette des regains, & dans l'Automne ces

forts

forts pieds ne manqueront de jetter de belles pommes, pourvû que vous les entreteniez bien de labour, & les enrosiez en leur necessité : & aussi que vous leur ostiez les petits œilletons des costez, qui tireroient toute la substance de la plante.

L'Hyver estant passé, vous découvrirez vos artichaux, non pas tout d'un coup, mais peu à peu, de crainte que les fraischeurs ne les gastent à cause de la tendresse qu'ils ont, ayans esté étouffez dans la terre ; il faudra s'y mettre à trois reprises de quatre en quatre jours, au bout desquels vous les labourerez & déchausserez bien, les déchargeant de plusieurs petits œilletons, & n'en laissant à chaque pied que deux des plus forts, pour porter du fruit.

Pour tirer des cardes d'artichaux, vous vous servirez des vieux pieds que vous voulez ruiner : car il est bon de cinq en cinq ans, de planter un nouveau quarré d'artichaux, à cause que la plante a effritté la terre, & qu'elle ne produit plus que de petites pommes.

Les premiers fruits estans cueillis, vous rognerez les plantes à demy pied prés de terre, & couperez la tige le plus bas que vous pourrez ; les œilletons pousseront

de tres-grande force, & estant à trois pieds de haut ou environ, vous les lierez avec du grand foarre, sans les serrer beaucoup, puis les entourerez de grand fumier, cela les fera blanchir.

Vous les pourrez laisser jusques aux grandes gelées, que vous les cueillerez & serrerez dedans la cave, ou autre lieu exempt du froid.

Vous en cueillerez de jour à autre ce qu'en aurez de besoin, commençant par les plus grandes, qui s'enforciront en peu de temps, ayant toute la nourriture de la plante.

Quant aux CARDONS D'ESPAGNE, ils ne sont si delicats à gouverner que ceux d'artichaux, aussi ne produisent-ils des cardes si douces ny si tendres : on les lie de la mesme façon que ceux d'artichaux, pour les faire blanchir.

Ils se sement de graine, & se replantent aussi d'œilletons.

Les fleurs des cardons, qui sont de petites barbes violettes, estant séchées à l'air, servent à faire prendre le lait, & le caillent comme fait la presure: Les Espagnols & les Languedochiens en usent ainsi.

Les Asperges se sement de graine sur

une planche à part, dont la terre aura esté labourée par plusieurs labours & bien fumée, à deux ans on les leve, & on les transplante.

Pour les loger, il faut faire des fossez de trois pieds de large, & de deux de profondeur, laissant quatre pieds entre deux fossez, pour vuider les terres, & la jetter également des deux costez, l'accommodant en dos d'asne, puis donner un bon labour au fonds de vos fossez, y mêlant du petit fumier, & dresser ce labour bien uny par tout, puis y mettre demy pied de fumier, & le remplir de bonne terre jusques au niveau du Jardin: par aprés vous planterez vos plantes d'asperges au cordeau à trois pieds l'une de l'autre, mettant deux plantes ensemble, vous les placerez tout au bord de chaque costé de vostre fossé, & ce dautant que labourant les sentiers, & par succession les reduisant à pied & demy de large, la terre se jettera sur la planche, alors vous pourrez labourer plus d'un bon pied de large de chaque costé de vos asperges, où la terre estoit élevée, & par ainsi vos plantes jetteront quantité de racines du costé des sentiers.

Quelques Curieux mettent au fonds

de leurs tranchées des cornes de mouton, & tiennent comme pour une chose assurée, qu'elles ont une sympatie avec les asperges, qui cause qu'elles en profitent mieux; j'aime autant m'en rapporter à ce qu'ils en ont experimenté, que de les contredire.

Pour les labours, il ne s'en donne que trois par chacun an : le premier, quand les asperges cessent de pousser : le second, à l'entrée de l'Hyver : & le troisiéme un peu auparavant que les asperges commencent à pousser : A chaque labour, vous remplirez ou rehausserez vostre planche d'environ quatre doigts, y jettant la terre de vos sentiers, & par-dessus vous y ferez mettre environ deux doigts de haut de fumier de vieille couche.

Vous serez au moins trois ans sans couper aucune asperge, afin que la plante se fortifie, & ne s'assouchisse, n'en poussant que de petites, prenant garde aussi qu'aucune plante ne s'éclate par la force du vent, car elle en repousseroit de petites, & s'avorteroit; c'est pourquoy il sera à propos d'y mettre un petit paisseau à chacune pour la soûtenir.

Si vous estes jusques à quatre ou cinq ans sans en couper, vous en recueille-

rez d'aussi grosses que de gros poireaux: aprés lequel temps passé, vous en couperez incessamment, laissant les plus petites monter à graine, afin que la plante se fortifie.

Pendant les quatre années que vous ne couperez aucune asperge, observant à chaque labour ce que je vous ay dit, vostre planche se remplira, & vos sentiers estant déchargez, vous les pourrez labourer, y mettant dessous le labour de bon fumier bien gras.

Vous sçaurez que la plante d'asperge monte toûjours; & qu'aprés que la terre de vos sentiers aura esté jettée dessus les planches, il sera necessaire d'y rapporter des terres, les dressant sur la planche en forme de couvercle de bahut, autrement elles seroient découvertes, & periroient.

Pour cueillir vos asperges, il faudra oster un peu de terre au tour de celles que voudrez cueillir, de crainte d'en couper d'autres qui poussent, puis vous les couperez le plus bas que vous pourrez, & prendrez garde d'offenser celles qui sont cachées, car ce seroit autant de perte, & cela ne feroit qu'affouchir les plantes.

A celles que verrez qui n'en produisent que de petites, vous n'y couperez rien,

afin qu'elles se fortifient, comme aussi vous laisserez monter à graine celles qui poussent à chaque planche sur la fin de leur saison, daurant que cela les restaure entierement de toutes les playes que vous leur avez faites en les dépoüillant de leur fruit. Vous observerez aussi dans les labours, que s'il y en a quelqu'une qui soit venuë de graine tombée hors de son rang qu'il la faudra arracher, & ne laisser que les meres plantes.

Des Choux & Laituës de toutes especes.

SECTION III.

IL y a de tant d'especes de Choux, que difficilement vous vous resoudrez à en avoir de tous en vostre Jardin, car ils occuperoient une trop grande partie de vostre terre, c'est pourquoy vous choisirez ceux qui seront les plus agreables à vostre goust, & qui viendront les plus tendres & les plus faciles à cuire, à cause que la terre qui les produit, & l'eau qui les cuit, les rendent ou meilleurs, ou moindres en bonté.

L'on nous apporte des graines d'Italie,

& nous en avons aussi de France celles d'Italie sont des Choux-Fleurs, les Romains de Veronne. de Milan, les Choux-Raves, les Pancaliers, ceux de Gennes, & les Frisez & autres.

De France, nous avons les Pommez de plusieurs sortes, & ceux qui ne pomment point, c'est pourquoy je trouve fort à propos de traiter icy de chaque sorte à part le plus succintement qu'il me sera possible.

Les Choux-Fleurs, comme les plus precieux de tous, feront mis icy les premiers : La graine nous est apportée d'Italie, les Italiens la reçoivent de l'Isle de Candie & autres endroits du Levant; ce n'est pas que l'on n'en recueille d'assez bonne en Italie, & en France aussi; mais elle ne produit pas de si grosses pommes ou testes, & est sujette à degenerer en Choux-raves & Navets ; partant il sera bon de s'en fournir de la meilleure de Levant, ou par amy, ou par quelqu'asseurée intelligence à Rome.

Pour connoistre la bonne graine, qui est la plus nouvelle, il faut qu'elle soit d'une couleur vive, fort pleine d'huile, bien ronde, & non ridée, petite, ou desséchée, ce qui la témoigneroit estre

vieille ; qu'elle soit de couleur brune ; & non pas d'un rouge clair , qui feroit paroistre qu'elle n'auroit pas bien meury sur le pied.

Estant pourvû de graine , vous la semerez , ou à la maniere d'Italie , ou de France : Pour la gouverner à l'Italienne , on la seme dans des quaisses , ou bacquets durant la pleine Lune d'Aoust, elle leve promptement de terre , & se fortifie avant l'Hyver : la gelée venant, vous mettrez vos bacquets dans la cave ou dans la serre jusques au renouveau, que les gelées estant entierement passées , vous replanterez en bonne terre; & par ainsi vous aurez des pommés belles, blanches & bien conditionnées auparavant les grandes chaleurs.

Les Italiens n'attendent pas que les Pommes soient toutes en leur grosseur, mais peu auparavant ils les arrachent , & les mettent à la cave , enterrant toute la racine , & la tige jusques à la pomme , les rangeant coste-à-coste , un peu en penchant , là ils s'achevent de pommer , & se gardent fort long-temps , au lieu que s'ils les laissoient sur terre, la chaleur les feroit monter à graine.

Les François se contentent d'en avoir

à la fin d'Automne, qu'ils conservent pour manger durant l'Hyver ; ce n'est pas que quand ils sont faits de bonne heure, qu'il n'y en ait quelques-uns qui ne fassent leurs pommes vers le mois de Juillet ; mais les autres s'endurcissent par les grandes chaleurs, & demeurent sans profiter, faute d'humidité, ne produisant que de petites testes, & le plus souvent point ; c'est pourquoy vous en semerez peu sur vostre premiere couche dans vostre melonniere, en faisant des petits sillons à quatre doigts l'un de l'autre, dans lesquels vous épandrez vostre graine assez claire, pour éviter la confusion, & la recouvrirez de son terras : deux ou trois sillons seront plus que suffisans pour vous en fournir amplement.

Vers la fin d'Avril, quand vos melons seront hors de dessus la couche, & replantez, vous pourrez y resemer d'autres Choux-fleurs de la façon que je viens de dire, lesquels feront leurs pommes dans l'Automne, & seront serrez en lieu exempt de la gelée, pour estre mangez l'Hyver.

Pour les replanter, vous attendrez qu'ils ayent la feüille large comme la

paume de la main, afin qu'ils ſoient plus forts, vous leur rognerez le bout du pivot, & les enterrerez juſques au collet c'eſt à dire, que les feüilles de la cime ne reſſortent que de trois doigts hors de terre, ou bien, pour m'expliquer plus clairement, vous les enterrerez juſques au dernier nœud d'en-haut, encore faudra-t'il que vous faſſiez dans la terre comme de petits baſſins de demy-pied de diametre, quatre doigts de profondeur, afin que l'eau giſſe directement au pied, quand vous les enroſerez, eſtant comme inutile au reſte de la terre, où il n'y a aucunes racines.

La vraye diſtance pour les replanter eſt de trois en trois pieds, & deux rangs ſeulement en chaque planche : On ſera ſoigneux à les ſarcler & labourer, quand ils en auront beſoin, juſques à ce que les feüilles couvrent la terre, & étouffent l'herbe qui pouſſeroit.

Si vous voulez faire des trous à l'endroit où vous les planterez, & y mêler de petit fumier, comme j'ay dit aux Melons & Concombres, vous en aurez plus de contentement, car ils feront la pomme de beaucoup plus groſſe.

Quand ils commenceront à pommer,

vous lierez les feüilles avec un peu de foarre, pour enfermer la pomme, qui se fortifiera en peu de temps, & se rendra fort blanche : la pomme estant faite, vous les arracherez, & les serrerez à la cave, ainsi que les Italiens, où là vous les prendrez pendant l'Hyver.

Tous Choux, mesmement toute plante telle qu'elle soit, veulent estre enrosez soigneusement les premiers jours qu'ils sont replantez, pour leur aider à la reprise.

Les Choux de toutes les especes se semeront sur la couche des Melons, pendant qu'elle a encore de la chaleur, afin qu'ils germent, & levent promptement de terre, il faut faire de petits rayons à travers de vostre couche, & les semer assez clairs & non confus.

Dans le mois d'Avril, vous en resemerez d'autres sur la mesme couche; à la place d'où vous aurez levé vos Melons & Concombres.

Or dautant que les oiseaux sont fort âpres à manger la graine lors qu'elle leve de terre, à cause qu'elle porte son écorce au bout de sa füeille, je vous veux enseigner des moyens pour les étranger ; l'un en mettant quelques rets pardessus la

couche, qui soient souſtenus à demy pied de haut : l'autre, en faiſant de petits moulinets de carte; comme ceux dont les enfans ſe joüent en courant contre le vent; & l'autre, en faiſant au lieu de carte avec du bois de ſapin leger, comme de boëtes à confitures; & à l'arbre qui ſoûtiendra les aîles, y mettre quelque petit grelot, cela empeſchera de jour les oiſeaux, de nuit les mulots; car pour peu de vent qu'il faſſe, ils tourneront, & ſatisferont à voſtre intention.

Dans les couches il s'engendre des orbecs & des courtillieres, qui rongent les ſemences & les germes; pour les prendre, il faut enterrer dans la couche quelques petits vaiſſeaux, comme des verres à boire & autres; il les faut enfoncer trois doigts plus bas que le haut de la couche; les empliſſant d'eau à deux doigts prés du bord, ces vermines en courant par la couche, tomberont dedans, & ſe noyeront.

Les Choux à large coſte ne ſeront ſemez qu'au mois de May, à cauſe de leur grande délicateſſe; & s'ils ont aſſez de force pour eſtre replantez au commencecement du mois de Juillet, ils pommeront dans l'Automne. A mon gouſt il

n'y a point de Choux qui égalent ceux là ; car ils cuiſent ſi promptement, que les gros cottons fondent dans la bouche: ſi vous en mangez à jeun au potage, où il y ait peu de pain, il vous lâchera doucement le ventre : & de plus quelle quantité que vous en aurez mangé, elle ne vous renvoyera aucuns rapports à la bouche : bref c'eſt une eſpece de Choux que je ne vous ſçaurois trop loüer, pour vous perſuader à en garnir voſtre Jardin, plûtoſt que de beaucoup d'autres.

Des Choux blancs pommez, nous avons ceux de Flandre qui viennent les plus gros, & deſquels la pomme élevée en bonne terre peſera quarante livres & au deſſus.

Ceux d'Aubervilliers ſont extrémement francs & delicats au manger.

Il y a une autre ſorte de Choux, qui ſont foüettez de quelques veines rouges, & dont le pied au temps que l'on les replante, eſt tout pourpré; ceux-là me ſemblent les plus francs de tous ; car ils pomment tous prés de terre, jettans peu de feüilles avant que de pommer, & ſe ſerrent de telle façon, que la pomme eſt toute platte pardeſſus.

Les Choux rouges auront auſſi quelque

petite place dans vostre Jardin, pour la necessité en certaines maladies.

Il y a encore une autre espece de Choux extrémement musquez, qui ne font qu'une petite pomme, mais ils sont beaucoup à priser, à cause de leur bonne odeur.

Les Choux tendres ou blonds ne se sement qu'au mois d'Aoust, pour estre replantez un peu avant l'Hyver, où ils s'accroîtront, & vous fourniront pendant tout l'Hyver, & particulierement les jours des fortes gelées, qui les attendrissent, & les rendent tres-agreables au manger.

L'on replante aussi de toutes les especes de Choux d'Italie, & les pancaliers sont estimez à cause de leur bon goust parfumé.

Pour replanter toutes sortes de Choux, la terre estant profondement labourée, & fumée sous le labour, vous formerez des planches de quatre pieds de large, & à un pied prés du bord, vous ferez un petit rayon de quatre doigts de profondeur, large de demy-pied, revenant à rien par en-bas, comme une raye à bled, labourée de nouveau : dans ce rayon, vers la fin du jour, en beau temps, vous ferez des trous avec le plantoir, & planterez vos Choux

jusques au collet des plus tendres feüilles, en rognant le bout du pivot: Vous les espacerez à distance convenable, selon qu'ils grandissent & s'étalent, puis les ferez enroser soigneusement, répandant l'eau dans cette rigolle seulement, d'autant qu'il est superflus d'enroser toute la planche.

L'on pourra aussi les replanter en confusion dans des quatrez entiers, & particulierement les blonds pour geler, mais cela n'est si commode que par planches, par la facilité de l'enrosement; joint aussi que chaque planche distinguera plus facilement les especes que vous mettrez chacune à part.

Vous serez soigneux d'oster toutes les feüilles mortes des Choux pour plus de propreté, & pour oster la mauvaise odeur qui provient de la corruption des Choux, & aussi que cette pourriture accüeille beaucoup de vermine, comme limats, grenouilles, crapaux, & autres, qui ne font qu'endommager les Choux.

Quand vos Pommes seront faites, si vous en remarquez quelqu'une qui voulut monter à graine, vous arracherez la plante à demy, ou bien marcherés sur le tronc, faisant pencher le Chou sur le costé; cela

empeschera qu'il ne graine si tost, & vous donnera le temps d'estre mangé, en le prenant des premiers, ou bien vous les leverez proprement avec la motte de terre, qui tiendra à la racine, & les porterez dans la cave ou la serre; là vous les rangerez coste à coste les plus pressez que vous pourrez, puis vous les couvrirez de sablon jusques à la pomme; cela les conservera, & les fera grossir ainsi que les Choux-fleurs.

Pour la graine, vous reserverez de vos plus beaux Choux, en les replantant à l'abry des vents d'Hyver pendant les grandes gelées, les couvrant avec des pots de terre, & du grand fumier pardessus: vous les découvrirez par fois dans le temps doux & quand il fera Soleil, pour les revigorer, estant soigneux de les recouvrir la nuit, peur d'estre surpris de quelque gelée.

Vous en mettrez d'autres dans la serre, les pendant la racine en haut quelques quinze jours, afin que toute l'eau qui peut estre entre les feuilles, s'égoutte, car elle les pourriroit: lequel temps estant passé, vous les enterrerez ainsi que je viens de dire, jusques au renouveau, que vous les replanterez, pour en tirer la graine.

Pour

Pour les autres qui ne pomment point, il n'y a qu'à les replanter, ou les laiſſer en leur place, ils ſouffriront l'Hyver, & graineront de bonne heure.

La graine eſtant meure, ce que vous reconnoîtrez quand les premieres gouſſes ſeront ſéches, & s'ouvriront d'elles-mêmes, alors vous l'arracherez doucement la tirant par la tige, & l'accoterez à voſtre contr'eſpalier, pour là s'achever de meurir, & ſécher : il eſt bon de l'y attacher avec quelque brin d'ozier, de crainte que le vent la jettant par terre, n'en faſſe écoſſer beaucoup.

Dans le mois d'Aouſt, vous ſemerez des Choux à pomme ſur quelque planche à part, pour là leur laiſſer paſſer l'Hyver en forme de pepiniere juſques au renouveau, que vous les replanterez en la maniere que j'ay dite cy-devant, & c'eſt le moyen d'avoir des pommes de tres-bonne heure, ſi l'on eſt ſoigneux de les bien gouverner.

Il y a pluſieurs petits animaux qui rongent & endommagent les Choux tant en leur jeuneſſe qu'en leur accroiſſement, comme les ticquets, qui ſont une petite eſpece de mouſche verte qui ſaute, les limats, fourmis, puceons, & autres ; le

seul remede que j'y trouve est le frequent enrosement qui les étrange ou fait mourir ; car durant la grande sécheresse, on voit perir journellement les Choux par l'importunité de ces animaux.

Il fait bon semer les choux à toutes les pleines Lunes des mois, pendant tout le beau temps, afin de remedier aux desordres que ces petites bestioles vous font.

Il y a des Choux curieux qui portent plusieurs pommes sur une même tige, mais ils ne sont si delicats que les autres.

Quand vous aurés coupé les testes de vos Choux, si vous ne voulez en arracher le tronc, il vous repoussera de petits rejets que les Italiens appellent *Broccoli*, & les François des Broques ; elles se mangent ordinairement en Caresme à la purée, & en entremets, sur les meilleures tables ; celles qui viennent sur les Choux-Romains sont les meilleures.

Des Laituës, il s'en trouve presque d'autant de sortes que de Choux, c'est pourquoy j'ay mis ces deux plantes en même Chapitre.

Nous avons pour celles qui pomment, les cabusses, celles à plusieurs testes sur un même pied, celles à coquille de plusieurs sortes, que l'on appelle à la capucine, ou

rouges, & celles de Gennes.

Les autres qui ne pomment point, comme les frisées & la romaine, & d'autres encore qu'il faut lier, pour les faire blanchir, qui sont la laituë à fueille de chesne, ou royale, & les chicons.

Elles se sement pendant toute l'année, excepté l'Hyver, car depuis que vous commencez à en mettre sur couche jusques à la fin du mois d'Octobre, vous en pourrez élever.

Pour les faire bien pommer, il ne gist qu'à les replanter à demy-pied, ou un peu plus l'une de l'autre, & les moüiller beaucoup, particulierement à onze heures pendant le commencement de la grande chaleur.

Celles de Gennes sont à preferer à toutes les autres, à cause de leur grosseur, & qu'elles passent l'hyver sur terre sans être replantées, où vous en pourrez prendre pour les potages; & aussi qu'elles vous donnent des pommes dés la fin d'Avril.

Pour celles qui ne pomment point, il n'y a qu'à les semer, & à mesure qu'elles croistront les éclaircir, c'est à dire, oster le trop, afin de donner lieu à celles qui resteront, de pouvoir s'élargir & augmenter : aucuns les replantent, mais c'est

ſe donner trop de peine, pour une plante ſi facile à élever.

Les royales, romaines & chicons ſe veulent replanter fort éloignées les unes des autres;& quand vous verrez que leurs plantes couvriront toute leur terre, alors par un beau temps, non pluvieux, & la roſée du matin eſtant eſſuyée, vous les lierez de deux ou trois pieds par eſtages, avec du foarre long, & ce à pluſieurs repriſes: c'eſt à dire, ne les liant pas toutes comme elles ſe rencontrent ſous la main, mais choiſiſſant les plus fortes les premieres, pour donner de l'air aux plus foibles; cela fera auſſi qu'elles vous dureront plus long-temps, les premieres eſtant blanches auparavant que les dernieres ſoient liées.

Si vous deſirez les faire blanchir bien promptement, vous mettrez par-deſſus chaque plante un pot de terre, ſemblable aux creuſets des Orphévres, & les couvrirez de fumier bien chaud, cela les fera blanchir en fort peu de temps.

Pour la graine de laituë de toutes les ſortes, elle eſt fort facile à recueillir, à cauſe que les grandes chaleurs en font mourir beaucoup plus que l'on ne voudroit, de celles qui ont eſté ſemées les premieres: vous les arracherez, quand

vous verrez qu'il y aura plus de la moitié des fleurs passées, & les accotterez tout de bout contre les lates de vos contr'espaliers les laissant meurir & dessécher huit ou dix jours, puis estant bien séche, vous la froisserez entre les mains, la nettoyerez de sa basle, & la serrerez, mettant chaque espece à part.

Des Racines.

SECTION IV.

LEs Bettes-Raves, comme les plus grosses, seront mises en teste de ce Chapitre ; elles veulent estre placées en bonne terre, bien fumée & bien effondrée, pour produire leurs racines bien longues, grosses & non fourchuës ; car si elles ne trouvent le fonds de la terre à leur goust, elles s'élargiront assez, & grossiront par la teste, mais dans le milieu il s'y fait un trou qui profonde bienavant, les rendant dures & pleines de filets, perdant beaucoup de leur couleur rouge, ce qui fait que l'on les méprise : c'est pourquoy si vous ne voulez faire effondrer vostre Jardin, craignant la dépense, vous ferez au moins bescher deux

labours l'un ſur l'autre, en la maniere que je vous vais enſeigner, qui n'eſt qu'un diminutif de l'effondrement.

Il faudra beſcher une orne toute de la longueur du quarré, d'un bon pied de profondeur, & de deux pieds de large, en jettant la terre toute d'un coſté, puis beſcher un ſecond labour dans ce même foſſé, le plus profond que l'on pourra, ſans en ſortir la terre, puis aprés y mettre environ quatre doigts de bon fumier bien gras, comme celuy que l'on tire de deſſous les vaches & moutons, pendant que l'on ne les affourre point, puis beſcher une ſeconde orne, jettant la premiere litiere ſur ce fumier, puis aprés beſcher la ſeconde litiere, & jetter ſur ce ſecond labour, comme j'ay dit cy-deſſus; & en continuant de la meſme façon, juſques au bout de voſtre quarré: la derniere orne demeurera baſſe d'une litiere, à quoy vous aviſerez de trois moyens, lequel vous agréera le plus, & qui vous ſera à moindre dépenſe pour la remplir, ou d'y faire porter les terres que vous aurez tirées de la premiere orne, ou de les faire retirer, pour remettre voſtre quarré de niveau, ou de laiſſer ce foſſé vuide, pour y jetter toutes les ſarclures du Jardin, afin

que là elles se consomment en fumier, reservant à rendre vostre aire égale à mesure que les labours se donneront.

Cette façon de ménagement, est ce que je vous ay voulu dire cy-devant, à la premiere Section du premier Traité, quand j'ay parlé de l'effondrement de la terre où j'ay promis une maniere pour ameliorer vostre Jardin à moindres frais, laquelle j'estime estre assez suffisante, pour élever toutes sortes d'herbes potageres & legumes.

L'Hyver estant entierement passé, vous semerez vos bettes-raves, ou par planches, en faisant des trous avec le plantoir, à quinze pouces l'un de l'autre, & laissant choir dans chacun trois grains de graine, ou en confusion pour replanter; celles qui ne se replantent point sont sujettes à estre fourchuës; mais celles que l'on replante, viennent ordinairement plus longues & plus belles, dautant que l'on ne choisit que le plus beau plant.

Pour les replanter, vous observerez la mesme chose que j'ay dite aux choux, reservé qu'il ne leur faut pas rogner le pivot.

Un peu auparavant la gelée vous les tirerez de terre, & les mettrez dans la

ſerre, enterrant toute la racine dans du ſablon juſques au collet, les jonchant coſte à coſte un peu en penchant : & jettant un lit de ſablon pardeſſus, puis remettrez un autre lit de bettes-raves, puis un lit de ſablon, & en continuant juſques à la derniere, elles s'y conſerveront tres-bien, les prenant là à voſtre beſoin toutes de rang, ſans en tirer du milieu ou des côtez par élection.

Pour la graine, vous reſerverez des plus belles racines & des plus longues, que vous enterrerez comme les autres, pour au Printemps les planter en quelque endroit vuide de voſtre contr'eſpalier, dautant que vous y pourrez arreſter ſon montant, que les vents renverſeroient à cauſe de ſa trop grande hauteur & charge, s'il n'eſtoit ſoûtenu, ſi vous n'aimez mieux, les mettant en quelque planche, les appuyer avec des pieux bien forts.

La graine eſtant meure, vous arracherez les plantes, les lierez à vos contr'eſpaliers, afin qu'elles s'achevent de meurir, & ſéchent plus facilement : vous la froiſſerez legerement entre les mains, & la ferez bien ſécher auparavant que de la ſerrer, de crainte qu'elle ne moiſiſſe.

Les Carottes & panets ſe gouvernent comme

comme la bette-rave, ils ne sont si tendres au froid, passant aisément l'hyver dans la terre, sans se gaster jusques au renouveau qu'ils montent en graine, & ne vallent plus rien à manger, vous en tirerez de terre pour vostre provision, pendant l'hyver, lesquels vous serrerez comme les bettes-raves.

Il y a des carotes de trois couleurs, de jaunes, de blanches, & de rouges: Pour en élever de belles, il faudra fumer la terre, & la preparer par bons labours durant l'Esté; au mois d'Aoust vous les semerez la lune estant en son décours, elles leveront avant l'hyver, & en sarclant les mauvaises herbes, vous les éclaircirez où vous y verrez de la confusion, dautant qu'il n'est besoin de les transplanter comme les bettes-raves: on les seme aussi au renouveau, & ces dernieres semées ne montent pas en graine dés la mesme année; ains se gardent pendant tout l'hyver, les serrant comme les bettes-raves.

Les falsifix qui se cultivent dans les Jardins, sont de deux especes; il y en a qui fleurissent violets, ce sont les communs, & d'autres jaunes, ceux-cy sont les falsifix d'Espagne, que l'on nomme

scorsonere, ils sont differens de fueillage aussi bien que de fleur; car les violets ont la fueille semblable au petit plantin à cinq nerfs, & les jaunes l'ont beaucoup plus large.

Ils se sement en deux temps, au renouveau, & quand ils defleurissent, laissant envoler leur graine: pour plus grande propreté & commodité, on les seme en rayon sur des planches, quatre rayons à chaque planche: Quand ils monteront en fleur, il faudra entourer la planche avec des pieux, & une latte ou deux en forme de contr'espalier, de crainte que les vents ne les renversent par terre, au préjudice de la graine: Les communs fleurissent plustost que ceux d'Espagne.

Pour recueillir la graine, il faut quatre ou cinq fois le jour visiter vos salsifix, car elle s'épanoüit comme un pissenlict, & s'envole: C'est pourquoy l'on prendra garde aussi-tost qu'elle sera épanoüie, de ramasser toutes les barbes, & les tenant du bout des doigts en arracher la graine, que vous mettrez à mesure dans quelque pot de terre, qui sera toûjours proche de la place, pour éviter à la porter serrer dans le logis, à chaque visite que vous y ferez, & le couvrirez

de quelque thuile, de crainte qu'il ne pleuve dedans, & que vostre graine soit moüillée.

Des raves il s'en trouve de trois especes: La rhée, ou rabbe, ou gros raifort, la rave-noire, & le petit-raifort, qui est celle que l'on mange ordinairement à Paris.

La rabbe ou rhée se seme tout le long du mois de Juillet, jusques à trois fois, afin que si les unes ne rencontrent le temps propre, les autres y puissent suppléer; la terre sablonneuse bien amendée, & labourée de trois labours, est ce qu'elle desire pour devenir bien grosse; il y en a qui par leur grosseur, égalent un pain de deux sols; on les tire de terre avant les gelées, & sont conservées en lieu exempt du froid, comme les navets.

Pour recueillir la graine; il ne faut qu'en laisser des plus grosses dans terre, elles y passeront l'hyver, & graineront en la saison; le plus certain est d'en replanter des plus grosses, à l'issuë des fortes gelées.

Les raves-noires ne sont pas beaucoup à priser; elles se veulent gouverner comme les petits raiforts.

Les petites raves ou petits-raiforts, se

ſement à tous les décours de la Lune, depuis que vous commencerez voſtre premiere couche, jusques au mois d'Octobre; on les accommode diverſément, car ſi vous les voulez avoir belles, claires, nettes, & bien longues; il faudra dans le temps que vous ſemez vos Melons; en quelque endroit de voſtre couche (alors qu'elle aura encore de la chaleur) faire des trous de la hauteur de voſtre doigt, diſtans de trois poulces l'un de l'autre, & dans chaque trou, y laiſſer choir deux graines de raves, mettant un peu de ſablon pardeſſus, en laiſſant le trou ouvert, elles s'accroiſtront de la hauteur de vôtre doigt, par-deſſus ce qu'elles euſſent fait, ne pouſſant leurs premieres fueilles, qu'apres qu'elles ſeront montées au niveau de la couche.

Quand vos melons ſeront replantez, vous en pourrez ſemer ſur la couche, & auſſi en pleine terre, les mettant par rayons.

Pour la graine, vous laiſſerez monter des premieres ſemées, & la cueillirez quand vous verrez les gouſſes d'en-bas s'ouvrir & laiſſer aller leur graine: Vous la mettrez (comme les autres que j'ay dit) le long de vos contr'eſpaliers, pour la

faire secher, & là s'achever de meurir: La meilleure graine que nous ayons vient de ces hortillons d'Amiens, qui en élevent de tres-bien conditionnée dans leurs marais: à la levée, il semble qu'elles ne soient pas bien franches; mais à la quatre ou sixiéme fueille, elles se fortifient merveilleusement, moyennant que l'on ne neglige de les enroser.

Des navets il y en a de plusieurs especes, que je ne particulariseray point, je diray seulement, que les petits sont les meilleurs. & les plus agréables au goust, les autres estans mollasses, & ayans moins de saveur.

On les seme en deux temps, au renouveau, & dans le commencement de Juillet; toute la difficulté qu'il y a, c'est de bien prendre son temps; car s'il est trop pluvieux, la graine créve, & ne germe point; s'il est trop sec, elle ne léve point; c'est pourquoy voyant qu'une semaille aura manqué, l'on rebinera le gueret, & on le resemera de nouveau: Quand ils sont levez, mesme quand ils ont deux ou quatre fueilles, si le temps est trop sec, les ticquets, & puceons les mangent, & c'est à recommencer: C'est pourquoy voyant qu'une semaille aura

manqué, faudra recommencer comme je viens de dire.

Pour estre bons, il ne faut pas qu'ils soient plus de six semaines dans la terre, autrement ils deviennent verreux; se desseichent, & sont desagreables à manger estant pleins de filets.

On les serre pour l'hyver dans la cave, ou autre lieu exempt de la gelée, sans autre soin que de les mettre en monceau, ou par bottes,

Pour la graine, il faut choisir des plus beaux, plus longs, & plus clairs, lesquels on remettra en terre au renouveau, & l'on arrachera la plante, quand on verra les premieres gousses s'ouvrir; estant bien seche, on la brisera entre les mains sur un drap, luy laissant passer le reste du jour au grand Soleil, pour en dessecher toute l'humidité, puis on la nettoyera & serrera en lieu temperé.

Le persil sera mis aussi entre les racines, quoy que sa fueille soit estimable, nous servant en plusieurs mets, & tenant lieu d'espice.

Les gelées estant passées, vous semerez le gros & petit persil, le pennaché, & frisé, en terre labourée, profondement & bien amendée, afin qu'il produise

de longues & grosses racines : Il se seme par rayons sur des planches, quatre rayons à chaque planche, puis la terre estant rabbatuë dans les rayons, & le gueret bien dressé, vous mettrez sur chaque planche, environ la hauteur de deux doigts de petit fumier de vieille couche, tant pour amender la terre, que pour empescher que la pluye, ou les enrosemens ne la battent, & ne la fassent crevasser.

Vous couperez de la fueille quand vous en aurez de besoin, sans que la plante en puisse souffrir aucun détriment, si ce n'est celles que vous voulez conserver pour avoir de grosses racines, ausquelles vous ne couperez rien, car cela les feroit avorter, il suffit de les bien sarcler & biner, on les laissera dans la terre, & l'on n'en prendra qu'au besoin, à cause qu'elles grossissent toûjours, mesme durant l'hyver; vous en leverez pourtant ce que vous croirez en avoir affaire, de crainte que la terre se trouvant seellée par la gelée, vous n'en puissiez avoir dans la necessité.

Pour la graine, vous en laisserez monter quelque bout de planche, & ne l'arracherez que tout ne soit meur, la

laissant secher comme les autres.

Les cheruis viennent de graine, & de plante, mais meilleures de plante, que de graine, l'on se fournit ordinairement de celles de Troyes en Champagne, comme estant les plus délicates.

Pour les planter, il faut au renouveau en terre bien beschée, & bien fumée, faire des petits rayons, quatre à chaque planche, de deux doigts de profondeur, puis avec le plantoir faire des trous à six poulces l'un de l'autre, & dans chaque trou y mettre deux ou trois jeunes œilletons que vous prendrez aux vieilles plantes, & estre soigneux de les entoser en leur commencement.

L'on en tire de terre à mesure que l'on en a affaire, laissant le surplus qui grossira toûjours.

Les raiponces, quoy que ce soit une plante bien agreable au goust, & qui s'appreste pour estre mangée en plusieurs façons; neantmoins je ne m'arresteray point à dire la maniere de la gouverner, dautant que l'on se contente des sauvages, sans se donner la peine d'en cultiver.

Les taupinambous, ou pommes de terre, sont des racines rondes, qui vien-

nent toutes par nœuds, & que l'on mange dans le Caresme en forme de fonds d'artichaux; ils ne veulent pas grande culture, & pourveu qu'ils soient plantez en bonne terre, ils profiteront abondamment.

On les seme de graine, & on les plante aussi de racines; ils portent des fleurs comme de petits Soleils, dans lesquels se recueille quantité de graine.

De toutes les sortes d'Herbes Potageres.

SECTION V.

NOus commencerons par la bette-blanche ou poirée, comme par la plus grande de toutes les herbes potageres, & de laquelle on tire plus abondamment que de pas une autre.

La bette-carde (ainsi la nommerons-nous à l'imitation des Picards, qui meritent veritablement l'honneur d'estre appellez les meilleurs, & les plus curieux Jardiniers pour les potages, que tous les autres de toutes les Provinces de France, car soit que la terre, ou le cli-

mat, y contribuent beaucoup, ou que ce ſoit par leur induſtrie & travail, leurs herbages ſont tout d'une autre grandeur, & largeur qu'aux autres endroits : car pour la carde de bette, j'en ay veu chez eux de huit poulces de large, ou peu moins, & de longueur, & épaiſſeur convenable à ſa largeur) ſe ſeme au renouveau, les gelées eſtant entierement paſſées ; & quand elles auront ſix fueilles, vous les replanterez en terre qui aura eſté profondement labourée dés l'Automne, & meurie par les gelées durant l'hyver : Avant que de les replanter, on portera force fumier ſur la terre, & la relaboureta-t-on mettant le fumier au fonds de la jauge, puis les ayant tirées de leur pepiniere, on leur rognera le pivot, & on les replantera par planches, deux rangs ſeulement à chaque planche, & à trois pieds l'un de l'autre, faiſant comme un petit rayon ainſi que j'ay monſtré cy-devant, à la maniere de replanter toutes ſortes de choux, ce que je ne repeteray point icy pour éviter prolixité.

Si vous voulez qu'elles abondent en belles cardes, vous ſoignerez à les bien biner, ſarcler, & enroſer, quand vous reconnoiſtrez qu'elles en auront neceſſité.

Pour les cueillir, vous ne les couperez pas, mais les arracherez de leur plante, en les tirant un peu de costé ; cela n'offensera en aucune façon la souche, au contraire elle grossira les restantes, & reparera sa ruine en fort peu de temps.

Vous ne replanterez pour cardes celles que trouverez vertes : car elles degenerent.

L'on en semera pendant tout l'Esté, pour en avoir de tendres à mettre au potage, ou pour la farce, & aussi à la fin d'Aoust, ausquelles vous laisserez passer l'hyver en forme de pepiniere, & au renouveau, vous les replanterez pour avoir des cardes toutes des premieres.

Il y a des bettes-cardes qui sont rouges : mais si vous en voulez avoir que ce soit plustost par curiosité, que pour vôtre usage, car elles ne font les cardes que petites, & estant cuittes perdent beaucoup de leur couleur rouge, devenant pasles, ce qui fait qu'elles ne sont si agreables au manger, ny à la veuë, que les blanches.

Pour la graine, vous en laisserez monter des plus blanches, & plus larges, sans leur arracher aucunes fueilles, vous arresterez le montant à quelque bon pieu,

de crainte que sa trop grande charge ne le fasse abbatre, au préjudice de la graine, qui pourriroit au lieu de meurir.

Deux plantes au plus suffiront pour vous en fournir amplement, vous l'arracherez par un beau-temps, quand vous jugerez qu'elle sera meure par la couleur jaune qu'elle prendra, & la laisserez bien secher : puis la froisserez avec les mains sur quelque nappe, la nettoyerez de toute ordure, & la ferez encore bien secher, de crainte qu'elle ne moisisse : car comme elle est spongieuse, aussi bien que celle des bettes-raves, elle gardera long-temps son humidité.

Il y a une petite espece de bettes, que l'on nomme arroche, ou bonne-dame, qui est fort agreable au manger, rendant le potage tres-beau, & qui porte son bœure d'elle-mesme; il y en a de deux couleurs, de jaunes & de rouges : la jeune est la meilleure, elle veut pareille culture que la bette-carde, & vient bien sans estre replantée, suffit qu'elle soit sacrée & binée dans le besoin.

Il y a plusieurs especes de chicorées franches qui sont differentes en feüillage, & en rondeur, mais pourtant semblables au goust, & qui se gouvernent

toutes d'une mesme façon.

Elles se semeront au renouveau, & dans le grand Esté : quand elles auront six fueilles, on les replantera en terre bien amendée, à la distance de dix-huit poulces l'une de l'autre, en leur rognant le pivot : Lors que par leur accroissement elles couvriront toute la terre, il les faudra lier à la maniere que j'ay dit cy-devant au Traité des chicons, qui est de les lier non pas toutes à main, c'est à dire fortes & foibles, mais prendre les plus avancées les premieres, & laisser fortifier les autres : je vous y renvoye, afin d'éviter les redites ; c'est en la Section III. de ce second Traité, en l'article des laictuës, où vous verrez aussi la maniere de les blanchir promptement, avec des pots de terre.

La chicorée se blanchit encore d'une autre sorte, durant les grandes chaleurs, quand vous verrez qu'au lieu de se pommer, elle voudra monter à graine, vous creuserez la terre à costé de la plante, & sans l'arracher vous la coucherez dans la terre ; ne laissant sortir que le bout des fueilles : elle se blanchira en fort peu de temps, & cela l'empeschera aussi de monter à graine.

Pour plus grande propreté, il est bon de les lier auparavant, afin que la terre ne tombe pas entre les fueilles : ce qui donneroit tant plus de peine à les bien laver avant que de s'en servir.

Vous observerez de les coucher toutes d'un costé, les unes sur les autres, comme elles ont esté plantées : commençant par celles du bout de la planche, & en continuant, couchant les secondes sur les premieres, les troisiémes sur les secondes, & ainsi par tous les rangs jusques au bout.

Je trouve encore deux autres manieres de les bien blanchir pour l'hyver : La premiere est, qu'à l'entrée des gelées, vous les lierez à l'ordinaire puis au bout de huit ou dix jours, les ayant arrachées, vous les enterrerez dans la couche qui vous aura servy à élever vos semences, faisant un petit rayon en travers la couche, de la hauteur de vostre plante, qui sera de huit poulces ou environ commençant par un bout : vous coucherez dedans vos plantes coste à coste, se touchant l'une l'autre sans se presser pourtant, & un peu en penchant : cela fait, vous les couvrirez du petit fumier de la mesme couche, en faisant un autre rayon pour

une seconde rangée, dans lequel vous coucherez des plantes comme au premier: & ainsi en continuant, autant que vous aurez de plantes: par aprés, vous couvrirez le tout environ la hauteur de quatre doigts de bon fumier chaud, tout recemment tiré de l'Escurie, & en peu de temps elles blanchiront: si vous voulez les couvrir de quelques Paillassons, en forme de toict, pour les preserver des grandes pluyes, elles dureront fort long-temps sans se pourrir: Quand vous en voudrez prendre pour vostre usage, vous commencerez par les dernieres qu'aurez enterrées, & prenant tout à main sans distinction, vous les tirerez de rang: & sur le lieu mesme, les éplucherez du pourry, ou de ce qui sera noircy par le fumier, avant que de les mettre dans la corbeille, pour les porter à la cuisine.

La seconde maniere de les conserver plus long-temps, sera de les enterrer comme dessus par rayons, dans le sablon à la cave; leur mettant la racine en haut, de crainte que le sablon ne grille entre les feuilles; & qu'il ne s'en trouve dans les plats, quand on vous la servira: Il n'est pas necessaire d'y mettre du fumier par-dessus, pourveu que le sablon couvre

la plante de quatre doigts de haut, il suffira; & quand vous la tirerez pour vostre usage, avant que de les dresser vous les secoüerez bien la racine en haut, pour faire tomber tout le sablon, qui pourroit estre aux fueilles : vous les prendrez aussi toutes à main, comme elles se presenteront dans leurs rangées.

Il y a de la chicorée qui se ferme d'elle-mesme sans estre liée, qui est d'une fort petite espece, mais beaucoup estimable pour sa bonté.

Quant à la graine, vous laisserez monter des plus belles plantes, & particulierement de celles que vous verrez qui veulent blanchir d'elles-mesmes & se pommer sans estre liées : vous la laisserez bien meurir, mesmement passer de meurir, car elle ne tombe pas ainsi que beaucoup d'autres : au contraire, quand aprés estre bien seche, vous la porterez sur l'aire de la grange ; encore aurez vous assez de peine à la tirer de dedans les nœuds, à grands coups de fleau.

De l'endive ou chicorée sauvage, il y en a qui fleurit bleuë & d'autre blanche, elle se gouverne comme la franche, & avec moins de peine, la semant dans un petit rayon, & la sarclant, binant,

nant, & éclairciſſant en ſaiſon.

Pour la blanchir, on la couvrira de Fumier moyennement chaud : elle ſe tire de terre au commencement des gelées, & ſe ſerre dans le ſablon à la cave, comme les autres racines ; mais avant que de l'y mettre, il faut qu'elle ſoit preſque blanche : ſa racine eſt beaucoup eſtimée, & j'ay douté ſi je la devois mettre au rang des racines, mais j'ay jugé plus à propos de la placer avec la franche à cauſe de la conformité qu'elles ont, tant à l'acroiſſement, qu'à la façon de grainer.

De l'Ozeille, nous en avons de plusieurs eſpeces, qui ſont la grande, ou l'ozeille à la mequene, ou à la pareſſeuſe : dautant qu'une ſeule feuille peut ſuffire pour un potage, attendu qu'elle eſt d'une ſi prodigieuſe grandeur, qu'elle a des fueilles qui ont juſques à ſept poulces de large, & quinze ou dix huict poulces de long : c'eſt une eſpece que l'on a apportée des païs-Bas, j'en ay eu des premiers.

La ſeconde eſpece, eſt ſemblable à la patience.

La troiſiéme, eſt celle qui ne porte point de graine, mais de qui la plante s'élargit dans terre, en produiſant de

petits jettons à costé, desquels on se sert pour plant.

La quatriéme, est celle que nous avons en usage il y a si long-temps.

La cinquiéme, est la ronde, grande, & petite, dont on en tire du plant de certaines trainasses qu'elle fait, qui couvrent toute la terre, & par des rejettons qui sont autour de la plante, que l'on partit en petites touffes, pour en faire d'autres planches.

La sixiéme est la surelle, ou sauvage, qui se trouve dans les hauts prez, que l'on ne prendra la peine de cultiver dans les jardins.

Il y en a une septiéme fort petite qui a la fueille en treffle, que l'on nomme Alleluia.

On seme la graine de toutes celles qui en portent à l'issuë des gelées, par petits rayons, quatre à chaque planche; vous soignerez qu'elles soient bien sarclées de toutes les Herbes qui les étouffent: quand elles seront un peu fortes vous les éclaircirez afin qu'elles profitent mieux: & de ce qu'arracherez vous en ferez d'autres planches: mais le meilleur est, si vous en desirez replanter, de prendre du plus fort plant, & au commencement de l'Au-

tomne, ou au Printemps, en faire des planches à part: elles viennent bien d'une façon & d'autre, durent fort long-temps en leur bonté, mesme jusques à dix, ou douze ans, aprés lesquels il sera bon d'en replanter ailleurs, dautant que la terre s'ennuye d'estre toûjours chargée d'une mesme plante, & se plaist en la diversité: joint aussi que les racines, s'entrepressant les unes les autres, ne trouvent pas de substance suffisante pour leur entretien.

Elles se veulent labourer au moins trois fois l'an, & à chaque fois on arrache toutes celles qui par quelque graine tombée sont hors de leur rang, & on coupe toutes les fueilles, puis on couvre la planche de petit fumier court & de crottins de pigeon & de poule: on chastre aussi les trainasses à la ronde.

Pour la graine, elle est facile à recueillir en celles qui en portent: car le plein Esté venu elles montent, & quand vous verrez qu'elle sera meure, vous couperez les tiges prés de terre: puis estant bien sechée, elle quittera facilement ses bourses: vous la nettoyerez bien, & la serrerez.

Le Patience sera gouvernée comme

l'oseille : c'est une plante qui n'est si delicate au manger, neantmoins vous ne laisserez d'en avoir quelque planche, afin que vostre jardin ne manque d'aucune chose.

La Bourrache se seme au renouveau, comme les autres herbes, & se peut laisser dans terre, sa racine supportant les gelées, & repoussant au Printemps : Les maraischers de Paris, arrachent toute la plante & en sement plusieurs fois durant l'année, à cause qu'elle en est plus tendre.

Pour son gouvernement, il suffira de la biner legerement & la bien sarcler.

Pour la graine, vous laisserez monter des plus belles plantes, & soignerez à les recueillir, car elle tombe facilement.

La Buglose sera gouvernée tout de la mesme façon que la bourrache.

Le Cerfueil, outre celuy qu'il faudra semer sur couche pour composer les petites salades, à la sortie de l'Hyver : il sera bon de mois en mois, d'en resemer de nouveau, quoyque peu à cause qu'il en sera plus delicat, que quand il est vieil semé.

Vous en laisserez monter à graine quelque bout de planche, qui suffira pour

vous en fournir amplement, & la laisserez bien meurir sur le pied, puis vous l'arracherez, ou coupperez, & le seicherez parfaitement, avant que de la serrer.

Il y a une autre espece de cerfueil d'Espagne qui se nomme Mirrhis Odorata, sa fueille ressemble toute à la Ciguë, elle est fort agreable au goust, ayant son parfum semblable à l'Anis vert, & encore plus agreable en la maschant peu.

Au renouveau quand de sa vieille tige il pousse son jet, on le couvrira de fumier menu, puis de chaud par dessus pour l'estouffer, afin d'estre mangé en salades: il est de beaucoup plus agreable que le persil de Macedoine, ny que le scelery d'Italie: on le semera aussi-tost que l'on aura recueilly sa graine en quelque endroit à part, & on ne le labourera ne aucune façon tant qu'il soit levé: mais on le sarclera seulement à mesure que l'herbe y poussera, il est parfois une année sans sortir de terre, ce qui arrive quand on le seme au renouveau.

Pour la graine vous la recueillirez en saison & la gouvernerez comme les autres.

Le persil de Macedoine sera ménagé tout de la mesme façon que je viens d'en-

ſeigner au cerfueil d'Eſpagne : excepté que ſa graine n'eſt pas ſi long-temps à lever, & qu'il ne ſe mange qu'étouffé ſous le fumier, ou ſous des pots de grets comme la chicorée.

Le ſceleri d'Italie ſera traitté de la meſme maniere : ſon montant eſt ce qui eſt de plus excellent en ſa plante, à cauſe de ſa delicateſſe & tendreur.

Ces trois dernieres plantes ne ſe veulent ſemer tous les ans, mais ſe conſervent dans terre, ſans crainte que les gelées les faſſent perir.

Du Pourpier j'en trouve de quatre ſortes : Le vert, le blanc, le doré n'agueres apporté des Iſles de S. Chriſtophle, qui eſt le plus delicat, & la porcelaine, ou petit pourpier ſauvage, le moins à priſer, la terre le produiſant naturellement d'elle-meſme, ſans aucun travail.

Il ſe ſeme au renouveau ſur la couche, & tout le long de l'Eſté, pour en avoir toûjours de tendre.

Pour le ſemer, il faudra labourer la terre, puis la bien dreſſer par tout, épandre deſſus vôtre graine la plus claire que vous pourrez, dautant qu'à cauſe de ſa petiteſſe l'on y en met toûjours plus qu'il n'en faut, & eſtant ſemée vous ne l'en-

terrerez d'autre façon, sinon en battant sur la planche avec le dos d'une paësle de bois, ou un battoir à lessive : on l'enrosera le plus proprement que l'on pourra, pour ne faire des trous à la terre, il leve en fort peu de temps, c'est pourquoy l'on ne le laissera manquer d'eau dans son commencement.

Il se replante pour en tirer de la graine bien conditionnée, & pour avoir plus de gros cottons à confire au sel.

Pour la graine, vous jugerez qu'elle sera meure, quand vous la verrez bien noire, alors vous arracherez la plante, & la mettrez sur quelque drap se fannir, & secher au soleil : le soir venu, vous la serrerez à couvert dans le mesme drap, la remettant le lendemain au soleil, & tous les jours en continuant de mesme, cela achevera de meurir celle qui ne l'étoit pas : puis aprés vous la broyerez dans les mains, & la mettrez sur quelque autre linge à part pour bien seicher avant que de la serrer ; vous remettrez derechef secher les plantes quelques jours durant, & elles vous rendront encore beaucoup de graine, qu'elles n'auroient pas quittées la premiere fois. Vous sçaurez que la graine nouvelle n'est pas si bonne à se-

mer que celle de deux, trois ou quatre ans.

Les Espinars se trouvent de trois especes; des grands, qui n'ont pas la fueille si pointuë que les petits, & des blonds: ils se veulent semer au commencement de l'Automne, afin d'estre fortifiez avant l'Hyver : si vous voyez qu'ils poussent par trop, vous en pourrez couper pour les potages, & pour la patisserie, ils seront de beaucoup plus tendres que dans le Caresme où l'on en mange ordinairement : La maniere de les semer est par planches en petit rayon, quatre à chaque planche : On les sarclera proprement quand ils seront levez, & ostera-t'on ceux qui par hazard de quelque graine tombée, seroient levez entre deux rayons.

Vous en reserverez quelque bout de planche pour la graine, coupant aux autres endroits ce qu'en aurez de besoin, & dans le Caresme, vous arracherez la plante entiere pour tout employer à la cuisine, n'y rognant que la racine.

La graine se trouve de deux sortes, de piquante, & d'autre sans piquans, toute ronde, celle-cy fait les espinars blonds, & plus delicats que les autres.

Des

Des Féves, Pois, & autres Legumes.

SECTION VI.

IL y a trois sortes de grosses féves ; celles que l'on nomme à Paris féves de marais, lesquelles viennent larges, plates, & de couleur fort blonde : D'autres beaucoup plus petites, semblables aux premieres, sauf qu'elles sont plus rondes : & d'autres encore plus petites & toutes differentes des premieres, dautant qu'elles sont presque rondes, & de couleur grise, ou rougeâtre ; ce sont de ces féves que l'on donne aux chevaux, & que l'on fait moudre pour employer en plusieurs besoins.

Je ne veux traiter icy que du gouvernement des plus grosses, laissant les petites comme de peu de valeur : & je diray que les opinions sont bien diverses pour le temps, & la façon de les semer.

Aucuns les sement dés les Avens de Noël, & tiennent qu'ils en ont des premieres bonnes à manger : Autrement attendent jusques à la Chandeleur : Et les

autres veulent que les gelées soient entierement passées, avant que de se mettre à ce labeur : Chacun a ses raisons particulieres, & dit, que c'est à cause des puceons qui en mangent la cime quand elles sont en fleur ; pour moy qui ay toûjours en visée le plus certain, j'attens que les gelées soient passées, & je fonde ma raison sur ce que la saison amene tout: Ce n'est pas que je vous vueille dissuader d'en semer aux Avents, & au mois de Fevrier; mais je vous conseille d'en faire peu, reservant la plus grande quantité quand les gelées seront passées, dautant que comme il est necessaire de les mettre en la meilleure terre, & la plus basse que vous ayez, elle sera mal en labour aux deux premiers temps, à cause qu'elle retient & garde plus son eau que les terres legeres.

Avant que de les semer, vous choisirez celles qui sont les mieux conditionnées, & les plus saines, c'est à dire point celles qui ne sont percées de vers ou puceons, particulierement à l'endroit du germe, & celles qui ne sont point rompuës du fleau, vous les mettrez tremper un jour ou deux dans du jus de fumier, elles renfleront extrémement, & s'avan-

ceront de germer plus qu'elles ne feroient en dix ou douze jours dans terre si elles y estoient semées toutes seiches, outre l'avantage qu'il y a que ne sejournans pas long-temps dans terre sans lever, la vermine aura moins de temps de les endommager; & d'abondant qu'ayant trempé dans ce jus, elles s'imbibent de la bonne qualité du fumier, qui les fait vegeter plus abondamment.

Pour les semer, il faut que la terre ait esté labourée avant l'hyver, & nettoyée de toute herbe; puis avec fourche l'on fera une jauge, sur l'ados de laquelle, & non pas au fonds, vous placerez vos féves, à demy pied (ou un peu plus) l'une de l'autre: puis aprés vous ferez une seconde jauge, & de la terre qu'en leverez vous couvrirez vos féves: puis une troisiéme, & sur cette troisiéme vous placerez des féves comme à la premiere; ainsi en continuant de deux en deux jauges, vous y mettrez des féves: il faut estre curieux de mener la jauge la plus droite que l'on pourra, afin que l'on puisse les biner, sarcler, & rogner, sans rompre les tiges en passant dedans.

Il y en a d'autres qui aprés avoir bien labouré & dressé leur terre, la divisent

par planches, & les sement au plantoir, pour plus grande commodité de les sarcler & biner, comme aussi de les cueillir en vert, sans mettre le quarré en desordre, par les pas que l'on feroit journellement dedans en les cueillant ; mais l'autre maniere me semble meilleure pour celles que l'on veut laisser meurir sur le pied, dautant qu'elle rend la terre plus émiée, ou meuble, ou pesle, comme vous la voudrez nommer, m'accommodant au langage de plusieurs païs, pour la facilité de me faire entendre.

Dans leur accroissement, quand vous verrez que l'herbe les voudra suffoquer, vous les binerez & sarclerez proprement, sans les endommager ; & quand elles seront grandes, & que vous remarquerez que les puceons ou moucherons paroîtront au coupeau de leur tige, s'attachans à la partie la plus tendre ; alors vous les rognerez, emportant les puceons avec le plus tendre jet, où ils sont attachez : cela sert aussi à les empécher de monter trop, & arreste le fruit qui couleroit, & ne noüeroit point si l'on les laissoit pousser à leur volonté, & les plus hautes tiges étoufferoient les basses.

Vous mettrez ces rognures dans quel-

que boisseau, pour estre jettées au feu, ou bien vous les enterrerez dans la fosse au fumier, ou en quelque autre lieu fort éloigné de vos féves; car les pucerons y retourneroient.

Vous destinerez quelques planches particulieres pour en manger en vert, sans cueillir des gousses dans toutes les planches, & quand vous aurez entierement dépoüillé quelque plante, vous couperez le montant prés de terre, afin qu'il jette de nouveaux jettons, qui porteront leur fruit dans l'arriere saison.

Pour la semence, vous les laisserez bien secher sur le pied, jusques à ce que les gousses & la tige soient toutes noires; & les arracherez à la grande chaleur du jour, les ferez battre au fleau à petits coups, & les ferez vanner à vostre commodité.

Le foarre ou chaume que vous en tirerez, ne sera brûlé, quoy que la cendre en soit tres-bonne; mais sera mis pourrir avec les fumiers, pour les ameliorer: mesmement si vous voulez bien amander de la terre, semez-y des féves; & quand elles commenceront à défleurir, labourez le tout ensemble, terre & féves, sans songer à la perte qu'il peut y avoir: car

cette maniere de fumier est un merveilleux amandement.

Il se trouve de grosses féves qui sont d'un rouge brun : mais elles ne sont pas si delicates que les blondes.

Les petites féves de haricot, ou callicot, ou bien féves-rottes, sont de deux especes; de blanches & de colorées, parmy lesquelles il y en a aussi de blanches, mais plus petites & plus rondes que ne sont pas les grandes blanches.

Pour commencer par les grandes : vous les semerez en quelques planches à part, quatre rangées à chaque planche, afin d'avoir plus de commodité de les ramer, que si elles estoient semées en confusion. Vous en destinerez quelques unes pour en manger en vert, laissant les autres pour les manger seches, & pour la semence : Quand vous les cueillerez, vous prendrez garde de n'offenser ny corrompre la tige, afin qu'elle vous en produise jusques à ce qu'elle seche sur le pied.

Les colorées qui sont plus petites, se sement ordinairement en plein gueret frais labouré ; que l'on hersera sans y apporter autre soin qu'aux grains qui sont en plein champ ; sinon que huit ou

dix jours aprés qu'elles seront levées, il est bon de les biner, & n'y plus toucher, jusques à ce qu'elles jettent des traînasses (qui est au commencement de Juillet) lesquelles il faudra rogner ou chastier, pour faire mieux profiter les gousses qui sont au bas de la tige; & pour éviter qu'en se liant les unes aux autres (par trop de ramage) elles ne versassent, & ne pourrissent celles de dessous, au lieu de meurir: Si pourtant vous en voulez mettre par planches, & les semer au cordeau de deux pieds en deux pieds, & mettre trois féves dans chaque trou que vous ferez avec le plantoir, puis les ramer, vous en recueillerez beaucoup plus, mais aussi elles ne meuriront pas toutes à la fois.

Ces sortes de féves ne desirent pas la terre si forte que les féves de marais, mais plûtost la sablonneuse.

Elles veulent estre semées dans la fin du mois d'Avril, pour obeïr au Proverbe, qui dit que May ne les veut point voir semer, ny Avril lever: & estre attachées à mesure que les plantes sechent, les faisant battre au fleau comme j'ay dit cy-devant aux féves de marais; car si vous les cueillez plus vertes, vous au-

rez grande peine à trouver les lieux propres pour les mettre secher, qui seroit un grand embarras, si vous en aviez beaucoup.

Quant aux blanches qui sont ramées, dautant qu'elles montent au haut de leurs rames, & sont long-temps à toûjours porter, il sera bon de cueillir les gousses que vous verrez estre seches, à cause qu'elles ne meurissent pas toutes en mesme temps, & qu'il en peut arriver deux inconveniens: Le premier, qu'étant passées de meurir, la gousse s'ouvriroit à la grande chaleur du jour, & laisseroit tomber les féves qui sont dedans: & le second, que s'il venoit de grandes pluyes, le parchemin de la gousse estant moüillé, il s'attacheroit aux féves, par une certaine glus qui s'y fait, & ne s'en détacheroit plus, endommageant les féves par un moisi qui les tacheroit, & les rendroit desagreables à la veuë, & encore plus au manger, outre que l'on seroit obligé de les écosser à la main, ce qui feroit perdre beaucoup de temps.

Vous trierez toutes les noires, & toutes celles qui seront mélées de noir & blanc, dautant qu'elles deviennent noi-

res, & qu'en cuisant elles teignent le boüillon.

Vous ferez estat des rouges par-dessus toutes les autres, à cause de leur delicatesse, surpassant de beaucoup les blanches, quoy qu'à Paris elles soient le plus en estime.

Il y en a aussi une certaine petite espece de blanches qui sont naines, c'est à dire qui ne jettent point de traînasses pour se ramer.

Les pois se trouvent de plusieurs especes tres-differentes, sçavoir les pois chauds ou hastifs, les nains, les gros blancs, ceux à cul noir, les verts, gros & petits, ceux à couronne, ceux sans parchemin des deux sortes, les chiches avec & sans parchemin, les pois de tous les mois, les gris, & les taupins ou lupins.

Je trouve fort à propos de particulariser leur gouvernement, quoy que ce soit une plante peu difficile à élever, neanmoins il ne sera pas hors de propos pour une plus grande instruction.

Il y a trois manieres de semer des pois, par planches, en faisant quatre ou cinq rayons à chacune, selon l'espece des pois que vous y voulez semer, par troches ou

bouquets, & en confusion.

Les pois chauds ou hâtifs, se veulent semer dés la Chandeleur, ou bien peu aprés les grandes gelées.

La terre sablonneuse est celle qu'ils souhaitent pour hâster leur accroissement, & s'ils sont sur quelque côteau exposé au Soleil du midy, cela les avancera encore de beaucoup : La coste de Charenton, & de saint Maur prés Paris, nous en font paroistre l'experience, en nous en donnant de fort bonne heure, & tout le secret ne gist qu'à les rebiner plusieurs fois, cela les avancera merveilleusement; pourveu qu'il survienne de la pluye peu de temps aprés.

Si vous les semez par rayons ; ce vous sera une grande commodité pour les biner, trouvant place entre deux rayons pour loger vos pieds, sans endommager les jets, & estant déja grands, vous les pourrez ranger les uns sur les autres, pour avoir plus grande commodité à les rebiner plusieurs fois ; & pour la facilité de pouvoir en cueillir les gousses, ou cosses en leur saison, sans endommager la plante.

Si vous les voulez semer par troches, vous ferez des trous avec le plantoir, à

en bon pied prés l'un de l'autre ; & dans chacun vous y mettrez six ou huit pois : ils sortiront hors de terre, & s'accroîtront avant que de s'épandre sur le gueret, vous donnant un loisir suffisant pour les biner plusieurs fois si vous voulez.

Quant à ceux que l'on seme en confusion sur le gueret frais labouré, ou ceux que l'on seme sous raye à la charruë, ils ne vous donnent pas tant de loisir, à cause qu'ils s'étalent de tous costez, & l'on ne les peut biner qu'une seule fois, sans se mettre en danger d'en gâter beaucoup avec les pieds.

Tous pois de la grande espece, comme blancs, verts, à couronne, ceux sans parchemin & chiches, se veulent semer par planches, en petit rayon, quatre rangées à chaque planche, pour la commodité d'y mettre deux rangs de rames, lesquelles serviront chacune pour appuyer deux rangées de pois : & tant plus vos pois seront de grande espece, tant plus vous tiendrez vos rames fortes & hautes : dautant qu'ils monteront jusques au bout, jettant des cosses à chaque nœud, particulierement la grande espece de ceux sans parchemin, dont la cosse devient croche, lesquels chargent extré-

mement, & jettent des rameaux à chaque nœud depuis le pied, qui portent souvent autant de cosses que le maistre brin des autres : C'est une espece que vous devez beaucoup estimer pour sa delicatesse, & qui se peut manger en vert, & avec appetit ainsi que les raves : on les appelle pois de Hollande, & estoient fort rares il n'y a pas long-temps.

Si vous voulez avoir de tres-gros pois, il les faudra semer en bonne terre, & les châtrer quand ils seront à la hauteur de quatre pieds : mais aussi le mal est, qu'étant semez en terre forte, ils ne cuisent pas si bien que ceux qui sont produits dans le sablon, qui est la vraye terre qu'ils desirent pour estre bien conditionnez.

Vous ne mettrez vos planches de pois ramez toutes les unes attenant les autres : ains laisserez une planche entre-deux, pour donner de l'air à vos pois, autrement ils s'étoufferoient, pourrissans par le bas : & dans ces planches d'entre-deux, vous y semerez de quelques sortes de racines cy-devant décrites, lesquelles profiteront beaucoup, à cause de la fraîcheur & ombre qu'elles recevront, par la hauteur des pois.

Vous destinerez aussi quelques planches particulieres pour en manger en vert, & ferez cueillir les cosses par des personnes non étourdies, qui avec patience les arracheront, ou couperont proprement de leurs tiges sans l'endommager, afin d'en tirer tout ce que la plante en pourra fournir, & ils vous dureront long-temps.

Quant aux pois de la petite espece, (comme blancs, verts, gris, hâtifs, nains, & cul noir) vous les pourrez semer en plein champ à la charuë, dautant que ne faisans pas grand ramage, ils ne s'étoufferont pas.

On les seme en deux façons, en gueret frais labouré, qui aura eu une premiere façon avant l'hyver, ou bien sous raye, c'est à dire qu'avant que de labourer la terre, l'on seme les pois sur le champ, puis en faisant les rayes, la semence tombe au fonds de chaque raye, & avec l'aide du soc est recouverte par la terre qui se retourne dessus.

Cette maniere de labourer se pratique pour deux fins, l'une pour les loger fraîchement, quand la terre est par trop legere, & l'autre pour empécher les pigeons de les manger, car à ceux qui ne

ſont que herſez ſur le gueret frais, ils y grattent comme des poules, & mangent la pluſpart de la ſemence.

Il y a encore une autre methode de ſemer des pois, que les Picards pratiquent ; ils ont une forme de houë plate, à la maniere des vignerons d'auprés Paris, dont les vignes ſont dans les terres glaizes, ou dans les ſablons, cét outil eſt tout ſemblable à leurs houës quand ils les quittent, lors qu'elles ſont trop uſées par les coſtez, faiſans une pointe dans le milieu ; & pour vous en donner une intelligence plus facile, il reſſemble proprement à un ſoc de charuë à tourne-oreille, & s'en ſervent de meſme façon que l'on laboure les guerets à tourne-oreille, c'eſt à dire, qu'ils ne font aucuns ſillons ou ſentiers, non plus qu'aux guerets, où il n'y a que celuy qui diviſe le voiſin d'avec le voiſin.

En terre labourée depuis peu, déchargée de toutes mauvaiſes herbes, & bien redreſſée, ils font une raye avec ce huet, (ainſi le nomment-ils) en reculant, & attirant la terre, elle ſe ſepare des deux coſtez ; dans ce rayon, ils y ſement des pois à diſtance raiſonnable, puis en recommençant un ſecond rayon, le huet

recouvre de terre celuy qui est ensemencé; puis le troisiéme, le second & ainsi en continuant jusques au bout de leur piece, cette maniere est expeditive, & commode pour les pouvoir biner avec facilité sans marcher dessus, lors qu'ils sont déja forts : ils se servent aussi de cette maniere de semer aux féves de toutes especes, raves, ozeilles, poirées, & beaucoup d'autres herbages, profondans dans la terre plus aux unes qu'aux autres, selon la force de la semence.

Si pourtant vous voulez vous donner la patience de semer des pois nains au cordeau, & les ramer à proportion de ce qu'ils grandissent, vous en retirez avec étonnement de la grande quantité qu'ils rapporteront.

Les pois de tous les mois, (ainsi dits, parce qu'ils durent presque toute l'année, fleurissans continuellement) vous les semerez à l'abry du mauvais vent en quelque endroit de vostre Jardin, pour en avoir de bonne heure.

Pour leur gouvernement, il n'y a autre curiosité qu'aux autres; sinon de couper proprement les cosses estant vertes, n'y en laissant secher aucune: & à mesure que vous verrez qu'il y aura quel-

que jetton duquel vous ne pourrez plus esperer de cosses, le couper.

Il faudra avoir grand soin de les enroser, particulierement durant le mois d'Aoust, & leur faire un abry avec des paillassons durant les grandes chaleurs, pour les garantir de la force des rayons du Soleil.

Les lupins, ou pois taupins (ainsi dits à cause que la taupe fuit le lieu où ils sont semez) ce sont pois plats, & ronds comme une balle de pistolet applatie: Dans les galeres, on les appelle pois d'esclaves, dautant que l'on en nourrit les forçats: ils sont amers au goust, & veulent tremper long-temps avant que l'on les fasse cuire: Ils viennent par gousses attachées à la tige comme les féves, & chargent beaucoup: En Espagne ils en sement des champs entiers, & en nourrissent le bétail.

Ils veulent estre semez au rayon, à quatre doigts l'un de l'autre, & quatre rayons à chaque planche, si ce n'est que l'on les mette en plein champ: ils veulent aussi la terre mediocre.

Les lentilles se sement au mesme temps que les pois, en gueret frais labouré: si vous luy avez donné un premier labour

avant

avant l'hyver, elles en viendront beaucoup plus belles : La terre sablonneuse leur est agreable ; on les cueillera estant meures, on les laissera javeler.

Vous les laisserez en la grange tant que vous voudrez ; car les souris ne les mangent point, ny elles ne sont pas sujettes aux vers comme les pois, qui en sont continuellement rongez, tant qu'ils sont dans la cosse : c'est pourquoy, il faudra user de diligence à les faire battre promptement : Aucuns au sortir du champ, par un beau jour, les battent dans la ruë, sur une belle place au grand Soleil, qui aide beaucoup à les faire écosser; car de les engranger c'est trop de peine ; outre qu'ils se resuënt comme toutes sortes d'autres grains, & ramollissent leurs cosses ; ce qui fait qu'ils ne se battent pas si bien : Vous pourrez pourtant en engranger des gris, pour les donner aux chevaux, en gerbe, cela les des-agace, & restaure s'ils sont décheus & extenuez. Les Laboureurs curieux de leurs chevaux, leur en donnent une demie gerbe en les enharnachant.

Des Oignons, Aux, Ciboulles, Porreaux, Herbes odoriferantes, & autres commoditez du Jardin qui ne sont comprises aux Chapitres precedents.

SECTION VII.

L'Oignon se trouve de trois couleurs, le blanc, le pasle, & le pourpré rouge; je dis de trois couleurs, car je n'estime pas que ce soient trois especes differentes, veu qu'ils sont presque semblables en goust, laissant à juger de leurs qualitez aux Simplistes.

Vous les semerez dans vostre meilleure terre, & la mieux amendée que vous ayez en tout vostre Jardin, si vous les voulez avoir bien gros: Et quand ils seront gros au moins comme le tuyau des plumes de poulle, vous les pourrez replanter en rayon ou plantoir, afin d'en avoir de tres-gros.

Si vous en laissez sur la planche où vous l'aurez semé, il deviendra plus petit, & se montrera plûtost hors de terre en saison, que celuy qui aura esté replanté.

Durant les grandes chaleurs d'Esté il voudra monter en graine, ce qu'il faut prevenir en pilant aux pieds le montant, cela l'arrestera, & fera grossir l'oignon.

Quand vous verrez qu'il sera hors de terre, qu'il aura la feüille bien seiche, & qu'il sera comme l'on dit bien aousté, alors vous l'enleverez entierement, recherchant jusques aux plus petits dans la planche avec la binette, & le laisserez quelques jours seicher par monceaux sur son gueret, pour par aprés estre serré en lieu temperé des qualitez de l'air, tirant plûtost au sec, qu'à l'humide.

Pour la semence, vous choisirez des plus gros qu'aurez reservé, & les gelées estant passées, vous les planterez en bonne terre bien fumée, & déchargée de pierres, qui est la vraye terre que desirent les oignons: Vous vous servirez de vostre huet pour cét effet, en sillonnant la planche où vous les voulez mettre, non en long, mais en travers, & assez profondement; puis aprés vous poserez vos oignons au fond de la raye, à un bon demy pied l'un de l'autre, & les recouvrirez en faisant un second rayon,

& ainsi un troisiéme, & un quatriéme, continuant de mesme jusques au bout de vostre planche, ce sera pour avoir une grande quantité de bonne graine dont vous ferez beaucoup d'argent, à cause qu'elle se vend fort chere; mais si ce n'estoit que pour la fourniture de la maison seulement, six bons oignons suffiroient.

Quand il est en graine il est fort sujet à estre renversé des vents à cause de sa charge, & la foiblesse de son tuyau, qui se rompt ou courbe facilement, laissant cheoir sa teste à terre, qui fait germer la graine au lieu de la meurir; c'est pourquoy l'on y remediera en faisant comme une petite barriere tout autour de la planche (ainsi que j'ay dit au salsifix) ou bien mettant de petits pieux, d'espace en espace, à chacun desquels vous lierez quatre ou cinq tuyaux, les approchant & penchant doucement sans les corrompre s'il se peut.

La tige estant seiche, & la teste faisant paroistre la graine à découvert, donne un témoignage de sa maturité; c'est pourquoy vous l'arracherez, & aprés avoir coupé tous les tuyaux vous mettrez seicher les testes sur quelque nap-

pe, mettant à part la graine qui tombera d'elle-mesme sur la nappe, comme la meilleure, & la mieux conditionnée, puis quand le tout sera bien sec, vous les broyerez dans vos mains, en retirant avec patience & à force de seicher, le plus que vous pourrez.

Si vous ne la voulez broyer à l'heure mesme, vous lierez les testes par bouquets, & les pendrez dans vostre serre, elle se conservera & augmentera en bonté, n'en prenant qu'à vostre besoin.

Il y a tant de tromperie à acheter de cette graine, que je vous conseille de n'en prendre pour semer que de la vostre, si ce n'est que quelque amy vous en donne, pour vous renouveller; car aucuns Marchands vous la vendront trop vieille, & par consequent incapable de germer, ou bien ils l'échaudent : pour connoistre la bonne, il en faut mettre une pincée dans quelque escuelle, y mettant de l'eau, & la faire infuser sur la cendre chaude, en peu de temps elle poussera son germe, si elle est bonne, sinon il la faudra rejetter.

Les ciboules de toutes sortes, depuis la plus grosse jusques à la civette d'Angleterre, se plantent de cuisses, en les

mettant quatre ou cinq enſemble, pour en faire une touffe; & ſelon la groſſeur de la ciboule, vous les éloignerez, n'y ayant autre ſoin pour les gouverner, que de les bien ſarcler, biner, & ſi vous voulez fumer avant l'Hyver.

On les pourra laiſſer en leur planche tant d'années que l'on voudra, la plante groſſiſſant toûjours, par les cayeux qu'elle jette en abondance.

Il ſera bon pourtant de trois, ou de quatre ans l'un, de la relever, & de la planter en un autre endroit, dautant que la terre s'ennuye d'eſtre chargée d'une meſme ſorte, & s'effrite de la qualité la plus au gré de la plante, ne la rendant que langoureuſe, & debile, ſi elle y ſejourne plus long-temps.

L'ail ſera gouverné comme l'oignon, le vray temps de le planter, eſt à la fin de Février, le temps de le piler, ou noüer ſes tuyaux, eſt à la S. Pierre de Juin, & le temps de le lever de terre, à la S. Pierre d'Aouſt, ſuivant le proverbe des vieux Jardiniers, à la S. Pierre ſeme tes aux, à la S. Pierre pile tes aux, à la S. Pierre recüeille tes aux.

Quand vous les aurez amaſſez, vous les laiſſerez bien ſeicher par monceaux

ſur le gueret, puis à la fraîcheur du matin, vous les lierez avec leurs feüilles meſmes, par douzaines, & leur laiſſerez paſſer la journée au beau Soleil, avant que de les apporter au grenier, ou en la ſerre, les pendant aux ſolives du plancher, pour les conſerver plus ſeichement.

Les échalottes (ou appetits) ſeront ménagées comme les ciboules, replantant les petits cayeux pour les faire groſſir; & au mois d'Aouſt vous retirerez de terre ce que vous en voudrez ſerrer, les mettant en meſme lieu que les aux.

Le porreau ſera auſſi ménagé de la meſme façon que l'oignon; & replanté en rayon au plantoir, le plus avant que l'on pourra, afin qu'il ait le blanc plus long; meſme il ne faudra remplir le rayon que quelque temps aprés, juſques à ce qu'il ſoit grandy, cela alongera encore le blanc; l'on y fait une autre façon de plus, qui eſt que quand ils ſont au bout de leur accroiſſement, on les couche dans leur rayon, les uns ſur les autres, ne leur laiſſant ſortir que bien peu de la feüille, ce qui eſt dans la terre blanchit, & par ainſi un porreau eſt alon-

gé de beaucoup, & fait autant de profit que deux autres.

Pour le graine, vous reserverez des plus beaux & des plus longs, que vous replanterez au renouveau ; & quand ils seront montez, vous les entourerez de pieux & pallissades comme les oignons, de crainte que les testes ne tombent à terre.

Quand elle sera meure, vous la couperez, seicherez, & serrerez par bouquets, ou autrement, tout ainsi que l'oignon.

Les herbes odoriferantes, & autres que vous devez principalement avoir dans vostre Jardin sont celles qui se mettent en salades, & dans les apprests de cuisine, laissant les autres à vostre volonté, comme souchet, basilic, lavande, garderobe, Ysoppe, steca, melisse, camomille, rhuë & autres, nous traiterons icy seulement de celles dont vous ne devez estre dépourveu.

Pour les sallades, le baume, l'estragon, la perce-pierre, le cresson alenois, la corne de cerf, la pimpinelle, & la triple-madame, sont celles que l'on y employe d'ordinaire, conjoinctement avec les autres que j'ay décrites aux sections

sections precedentes, la sallade estant tant plus agreable, qu'il y a de diversitez d'herbes qui la composent.

Aucunes de ces herbes se sement, & autres se plantent de racine, quoy qu'elles partent presque toutes de la graine, mais non si valeureuse que le plant enraciné.

Celles qui se sement, sont la corne de cerf, la pimpinelle, & le cresson, les autres se plantent avec racines, ou de bouture, & toutes se gardent fort bien dans terre, y passant l'Hyver.

Vous pourrez les laisser tant d'années que vous voudrez, au lieu où vous les aurez semées & plantées, n'y ayant autre soin que de les biner, & en labourer les sentiers, de crainte que les méchantes herbes ne les étouffent.

Les autres qui se portent à la cuisine, sont le thin, la sarriete, la marjolaine de deux especes, la sauge aussi de plusieurs especes, & le rosmarin, toutes lesquelles plantes sont assez faciles à faire venir, & vous en fournir plus que suffisamment.

La regalisse ne sera oubliée, pour la necessité de ceux qui ont besoin de boi-

re de la ptisanne, mais si vous en mettez dans vostre Jardin, placez-la en lieu où elle ne vous puisse nuire ; car si elle trouve la terre à goust, elle se traînera & profondera beaucoup plus que ne fait le chiendent, vous donnant grande peine à le chercher, en cas que vous la voulussiez entierement arracher.

Elle vient aussi grosse & aussi bonne par toute la France, que celle qu'on apporte d'Espagne, pourveu qu'elle soit replantée en bonne terre bien douce, & bien amendée ; le sablon gras & noir luy est tres-propre.

Pour vous en fournir, vous prendrez du plant enraciné, que coucherez dans terre à demy pied de profondeur, & vous ne la laborerez point, mais la binerez, & sarclerez seulement, pour la faire mieux profiter.

Quand vous la leverez de terre, il faudra faire une grande jauge au dessous de la plante, afin de la tirer proprement sans la tordre, car cela la gasteroit & noirciroit.

Le thim se seme & se replante de plant enraciné, d'une touffe en faisant plusieurs brins avec racines, éclattant seu-

lement le pied, & il le faut planter avec le plantoir large, ainſi que l'on fait toutes ſortes de bouttures, ou le buis.

La ſarriete ſe ſeme tous les ans, c'eſt pourquoy il faudra eſtre ſoigneux d'en recüeillir la graine, & l'herbe eſtant ſeichée, ſera conſervée pour les aſſaiſſonnemens.

De la marjolaine, il y en a de franche, & d'Hyver, la franche ou petite, eſt fort tendre à la gelée, partant l'on ſera ſoigneux d'en ſerrer la graine, pour en reſemer tous les ans; & meſme il en faudra lever quelques plantes en mothe, pour les conſerver dans la ſerre, afin qu'elle graine de bonne heure; celle d'Hyver, ou la grande, ſe pourra perpetuer en quelque lieu que vous voudrez, elle y paſſera facilement l'Hyver.

Les ſauges franches, & baſtardes, reprennent parfaitement bien de bouttures, & de branches éclatées de leur ſouche avec racines.

Le roſmarin ſe plante auſſi de bouttu-re, & de plant enraciné éclatté de ſa ſouche; les jeunes qui ſe ſement d'eux-meſmes par la graine qui tombe, peu-

ſez, pourveu que vous leur donniez quelque peu de choſe, & ſi vous eſtes éloigné de ces petites douceurs, vous en pourrez faire des tapis fort eſtroits dans le milieu de quelques-unes de vos allées. (en cas qu'elles ayent aſſez de largeur) ſans aucun ſoin ny autre peine, que de les planter, envoyant ſeulement querir du plant en mothe, où vous ſçaurez qu'il y en aura, ou bien de les ſemer, qui eſt de jetter deſſus ce tapis l'eau dans laquelle vous aurez lavé vos fraiſes, avant que de les manger.

Pour les groſſes fraiſes blanches, rouges, & cappron, vous les planterez par planches, quatre rangées à la planche, & chaque plante à un pied & demy l'un de l'autre: le meilleur plant eſt de prendre des traînaſſes qu'elles font durant l'Eſté, & en mettre trois plantes dans chaque trou que vous ferez avec le plantoir: Le vray temps de les planter eſt dans les mois de Mars, & d'Aouſt, lors que les traînaſſes ſont fortes, & ont pris de bonnes racines par les nœuds.

Pour leur gouvernement, on les la-

bourera, sarclera, & binera fort soigneusement.

Pour avoir du plus beau fruit, & du plus net, l'on mettra à chaque planche un petit paisseau, y liant doucement les montans de chacune plante avec du foarre : cela fera qu'outre que le fruit en sera plus gros, les limats, crapaux, grenoüilles & autres animaux nuisibles ne s'y logeront pas, ce qu'ils feroient, si la plante rampoit par terre, & en mangeroient une bonne partie, attaquant toûjours les plus belles.

Au temps qu'elles jettent leurs traînasses, il les faudra chastrer, n'y en laissant aucunes, que celles que vous destinez pour avoir du plant.

Vous en ferez tous les ans quelques nouvelles planches, ruinant celles qui auront plus de quatre ou cinq ans, comme commençant à déchoir de leur bonté & grosseur, joint aussi que toute plante qui séjourne long-temps en un mesme lieu, effritte la terre de la bonne qualité qui lui est la plus propre, & aprés elle y languit plûtost que d'y bien profiter.

Il sera bon de les fumer de petit fu-

mier, un peu auparavant les grandes gelées, afin de les ameliorer, coupant toutes les feüilles, comme j'ay dit à l'ozeille.

Pour la terre qu'elles desirent, le sablon leur est plus à goust que la terre, c'est pourquoy vous choisirez la partie de vostre Jardin la plus sablonneuse pour les y loger.

Si vous voulez avoir des fraises dans l'Automne, vous n'avez qu'à couper toutes les premieres fleurs qu'elles pousseront & les empescher de fructifier, elles repousseront d'autres fleurs par aprés, qui porteront leur fruit dans l'arriere saison.

Des framboises, il s'en trouve de deux couleurs, de blanches & de rouges; elles se plantent de plant enraciné, éclattant une souche en plusieurs brins, & les plantant à quatre doigts l'un de l'autre en rayon ouvert, qui est la hauteur du fer d'une besche, comme j'ay dit cy-devant, quand j'ay traité de la maniere de dresser la pepiniere, où je vous renvoye pour plus abreger.

Il n'y a autre soin outre les la-

bours que de tailler les bois morts, & oster les jets qu'ils pousseront dans les sentiers, & entre-deux rangs: Si vous voyez pourtant qu'à force de pousser ils s'étouffassent: vous les soulagerez en coupant les nouveaux jets; & vous laisserez les vieils, comme les plus francs & capables à porter fruit.

Les groseilles sont de deux especes, des grosses & petites blanches qui ont des picquerons: Et d'autres rouges, blanches, & perlées sans picquerons, que l'on nomme en Normandie des gadelles.

Elles se veulent toutes planter & gouverner comme les framboises, c'est pourquoy je ne m'y arresteray pas davantage.

Les champignons, & toute autre espece semblable, que les Italiens appellent d'un nom commun à tous, *Fongi*, nous les distinguerons en nostre langue; en les nommant, champignons de bois; (qui sont ceux qui viennent à la rive des forests qui sont tres-larges;) champignons de prez ou pastures (qui sont ceux qui croissent où le

bestial paist ordinairement, & qui ne poussent gueres qu'aprés les premiers broüillards d'Automne ; ce sont ceux que j'estime les meilleurs de tous, tant à cause de la beauté de leur blanc par dessus, que de leur couleur vermeille par dessous ; outre ce ils ont une fort bonne odeur, ce que n'ont pas les autres champignons de jardin, (qui poussent ordinairement sur les couches ;) & les mousserons, qui ne viennent qu'au commencement du mois de May, dans les bois cachez sous la mousse, d'où ils empruntent leur nom de mousserons.

De toutes ces especes, il n'y a que celle sur couche que vous puissiez faire venir dans vostre jardin ; Et pour ce faire on dressera une couche avec du fumier de mulet, ou d'asne, en mettant dessus quatre doigts de menu fumier dit terras ; & aprés que la grande chaleur de la couche sera passée, l'on jettera dessus toutes les éplucheures, & l'eau où l'on aura lavé ceux que l'on apprestera à la cuisine ; & aussi tous les vieils & mangez de vers, ou limats ; cette couche vous en produira de tres-bons, & en fort peu de temps : cette mesme

couche vous pourra servir deux ou trois, & sera bonne à en faire d'autres.

Si vous jettez de cette eau de laveures sur les couches à melons, elles vous en pourront produire aussi : je me suis laissé dire qu'il y a des pierres qui estant mises dans le fumier, ont la vertu d'en produire en fort peu de temps, & qu'il y a des curieux qui ont de ces pierres, je m'en rapporte à l'experience qu'ils en ont faite.

La meilleure & la plus certaine maniere de faire produire de bons champignons, & en grande quantité, est de faire une ou plusieurs couches selon le plus ou le moins que vous en desirerez avoir ; de ces couches il s'en fait de deux sortes ; dessus terre, ou dedans terre ; celles de dessus terre, se font en prenant du fumier de cheval chaud, & le dressant par plusieurs lits, le pilant (ainsi que j'ay cy-devant dit en son lieu, pour l'élevement de toutes sortes de grains,) puis mettant par dessus tout le fumier de quelque vieille couche qui vous aura servy à vos melons, prenant ce fumier esteint le plus en placques que

vous pourrez ſans le dépecer ; & ſi c'étoit une choſe poſſible (ce qui pourtant ne ſe peut faire) que l'on peût porter la vieille couche toute entiere ſur ce fumier chaud, ce ſeroit tant mieux ; dautant que les fibres & racines des champignons, (qui viennent naturellement ſur toutes ſortes de couches, qui plus, qui moins, ſelon la chaleur qui reſte encore dans le fumier,) ne ſeroient corrompus ; ce qui arrive en le dépeçant par morceaux, & auſſi n'en produit-il pas ſi grande quantité, que quand il eſt mis par grandes placques : Cette vieille couche eſtant poſée ſur ce fumier chaud ſera chargée de quatre doigts de menu terras ; puis au bout de deux ou trois jours, quand elle ſera un peu affaiſſée, & que le fumier aura paſſé ſa plus violente chaleur, vous l'enroſerez, & en peu de temps vous verrez vos champignons pouſſer en tres-grande quantité : l'autre couche ſe fait dans terre tout de la meſme façon que cette premiere-cy, il n'y a aucune autre difference, ſinon qu'il faut oſter environ un bon pied de terre tout le long de voſtre couche, & dans ce foſſé y dreſſer, piler, & charger le fumier chaud comme deſſus.

Il y a trois obſervations à faire, qui ſont tres-neceſſaires pour la conſervation de ces couches ; La premiere eſt, de les mettre au meilleur abry que vous pourrez, afin que leur chaleur ne ſoit point détournée par les vents, ou pluyes froides ; La ſeconde, de les couvrir par le temps de neige, & de gelées, ainſi que vous feriez celles où vous éleveriez vos graines ; Et la troiſiéme eſt, de prendre garde qu'en cüeillant vos champignons, vous ne corrompiez pas les ſouches d'où ils ſortent, qui ſont pleines de jeunes en tres-grand nombre ; c'eſt pourquoy pour les cueillir bien proprement, & avec adreſſe, il faudra ſerrer les tiges entre les doigts, la main eſtant renverſée, & de l'autre main entretenir & poſer ſur la terre, afin qu'en arrachant le champignon qui eſt meur, vous n'en arrachiez pas la ſouche.

Quand vous verrez que vos couches ceſſeront de vous donner des champignons à cauſe de leur ſeichereſſe, vous pourrez les enroſer amplement un ſeul coup pourtant, à l'imitation de quelque grande pluye, & vous prendrez garde que l'eau ne ſoit point froide, car elle

la morfondroit; si vous n'avez la commodité de la riviere, ou de quelque marre, & que vous soyez obligé de vous servir de l'eau du puits; il sera bon de la tirer dans des tonneaux un ou deux jours auparavant, afin qu'elle ait loisir de s'échauffer au Soleil: & vous la répandrez sur vostre couche dans sa plus grande chaleur.

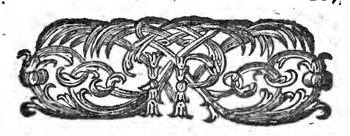
Pour les Morilles & Truffes, il n'y a que certains lieux où elles viennent naturellement.

Je crois vous avoir enseigné tout ce qui se peut cultiver dans les jardins, au moins ce qui se mange le plus communément en nostre France Parisienne; les autres Provinces ayant d'autres plantes dont ils nous donnent les dépoüilles à si bon marché, qu'elles ne vallent pas la peine de les cultiver; comme par exemple, les capres, ce n'est pas qu'elles ne viennent fort bien en ces quartiers-cy: mais elles sont embarassantes, occupant un grand lieu pour peu de rapport; & venant mieux entre les pierres de quelque vieille mazure, qu'en tout autre lieu; c'est une trop grande peine de s'assujettir à en cüeillir les fleurs pour les

confire au sel : & elles vous reviendroient à beaucoup plus d'argent, que vous ne les acheteriez chez les Espiciers.

Finissons ce Traité, & montrons la maniere de conserver en son naturel, & confire tout ce que vous recueillirez de vostre jardin, selon l'ordre des sections, & des articles, comme vos fruits, herbages, & legumes sont en leur rang dans ces deux premiers Traitez.





LE JARDINIER FRANÇOIS.

III. ET DERNIER TRAITÉ.

De la maniere de conserver les Fruits en leur naturel.

SECTION PREMIERE.



IL n'y a rien qui touche plus vivement les ſens, que de voir dans le profond de l'Hyver des fruits auſſi beaux & bons, voire meſme meilleurs que quand on les a cueillis. Et alors qu'il ſemble que les arbres ſoient morts pour ne plus reverdir ; &

que par la rigueur du froid vostre Jardin est tellement dépoüillé de tout ce qui l'embellissoit, qu'il paroist plûtost un desert qu'un lieu de delices; c'est alors que vous goustez vos fruits avec beaucoup plus de contentement que dans l'Esté, où par la trop grande quantité & diversité, ils vous sont plûtost à dégoust qu'agreables. C'est donc pourquoy il nous faut essayer de vous montrer les moyens les plus certains, & les plus faciles pour les bien conserver tout le long de l'Hyver; & mesme jusques à ce que les nouveaux vous incitent à quitter les vieux. Car il est des fruits comme des vins: ceux que l'on boit les premiers, sont les plus delicats, & les plus sevez, & ceux que l'on garde pour l'arriere saison, sont les plus fermes ou rudes: neanmoins dans leur temps tres-agreables; mais si-tost que les nouveaux sont faits, & en boite, l'on quitte les vieils, qui auparavant estoient estimez tres-excellens: De mesme aussi, si-tost que les nouveaux fruits approchent de leur maturité, l'on abandonne ceux de l'année precedente; & un plat de fraises, de cerises, (quoy que toutes vertes) ou de poires de hastiveau, sera preferé à la meilleure poire de bon Chrestien que vous ayez.

Pour

Pour parvenir à noſtre intention, il ſera bon de choiſir quelque lieu dans vôtre logis qui ſoit commode pour en faire un fruictier, ou reſervoir, qui ait les feneſtres & ouvertures petites à cauſe de la gelée, & du grand chaud, leſquelles vous tiendrez toûjours bien fermées, n'y laiſſant entrer aucun air, & ne vous en ſervant que pour la clarté; refermant tous les volets, quand vous en ſortirez: meſmement quand il n'y en auroit aucune, & que la porte fût petite & baſſe, ce ſeroit encore le meilleur, la tenant fermée ſi-toſt que vous ſerez entré dedans; un celier où l'on devaleroit trois ou quatre degrez, pourroit eſtre plus propre à ce deſſein que tout autre lieu tel qu'il fut.

Le lieu eſtant deſtiné pour voſtre fruictier, vous le ferez garnir d'aix en tablettes tout autour; en cas que le lieu ſoit grand, & que l'on puiſſe faire dans le milieu des monceaux, ou Mijols des fruits les plus communs, que l'on deſtine pour les valets; & en cas qu'il ſoit petit, vous vous contenterez d'en mettre de trois coſtez, reſervant le quatriéme pour y placer vos Mijols.

Ces aix ſeront poſez ſur des conſoles

de bois, ou de fer, bien fortes à cause de la charge; deux coste-à-coste, pour faire la largeur de deux pieds; vous y cloüerez une petite latte pardevant, de crainte qu'en maniant les fruits ils ne roullent & tombent: Vous laisserez trois pieds de vuide par bas, pour mettre des petits monceaux des fruits les moins precieux, en les distinguant & separant selon leurs especes; & continuerez des rangs de tablettes, jusques au plancher d'enhaut, les posant les unes sur les autres à la distance de neuf poulces, ou moins si vous voulez.

Pour vostre plus grande commodité, vous aurez un degré de bois facile à porter, qui servira à vous élever jusques à la plus haute tablette quand vous visiterez vos fruits; une échelle n'estant si commode, & lassant beaucoup plus les pieds, outre le danger qu'il y a, qu'en vous avançant, & allongeant par trop pour atteindre par fois en quelque lieu éloigné, l'échelle pourroit glisser ou tourner.

Le temps venu de cueillir vos fruits de garde, que vous reconnoistrez en plusieurs façons; ou quand ils commencent à tomber d'eux-mesmes, ce qui arrive

ordinairement prés les premieres pluyes d'Automne, quand l'arbre estant rafraîchy & humecté, renfle son bois, & detache les fruits ; ou quand les premieres gelées vous avertissent de les serrer ; où pour un temps plus prefix, dans le decours de la Lune d'Octobre (cela soit dit pour les poiriers & pommiers seulement) commençant à cueillir les plus tendres les premiers, & finissant par les plus fermes pour leur donner plus de loisir qu'aux autres à s'achever de meurir, & s'affiner sur l'arbre.

Il y a quelques fruits qui ne se veulent manger que mols, comme les poires de grosmenil, les cormes, alizes, azeroles, & autres, lesquels vous laisserez à l'arbre tant que vous voyiez que cheants en quantité d'eux-mesmes, ils vous obligent à les serrer.

Pour les nesfles, le vray temps de les cueillir est à la saint Luc, afin d'obeïr au proverbe, qui dit, à la saint Lucas, bonne femme cueille tes Mesles si tu en as, si tu ne les cueilles tu les perdras.

Quand vous cueillerez vos fruits, il faudra avoir des corbeilles d'ozier bien fortes, pour estre portées pleines par

deux hommes, & vous mettrez un peu de foarre au fonds, pour empescher que le fardeau de celles de dessus, ne froisse celles de dessous contre la corbeille.

A mesure que vous détacherez vos fruits, vous en ferez élection mettant (les gros & les moyens, & ceux qui sont tombez d'eux-mesmes, ou que vous aurez abatus en cueillant les autres,) chaque sorte en sa corbeille à part; Je ne parle point icy des petits, ou trognonez, car je suppose que vous en aurez déchargé vos arbres, beaucoup de temps auparavant, & deslors que vous aurez reconnu qu'ils ne pouvoient profiter, afin de donner plus de nourriture aux beaux.

Les pommes percées de vers, seront aussi mises avec celles qui tombent pour estre mangées des premieres.

A mesure que vous cueillerez vos fruits, vous les porterez dans vostre fruictier, & rangerez les plus precieux sur les tablettes, sans qu'ils se touchent, mettant un peu de foarre long dessous; distinguant les beaux d'avec les moindres, par tablettes particulieres, & mettant les tombez, & vereux en monceau, ainsi que je viens de dire.

Quant aux poires de bon-Chreſtien, elles ſe veulent cueillir plus curieuſement que les autres; car à celles qui ſont belles & bien colorées, rouges d'un coſté, & jaunes de l'autre, il leur faudra ſceller le bout de la queuë avec de la cire d'Eſpagne, pour arreſter la ſeve qu'elle ne s'évapore, puis aprés on les envelopera de papier bien ſec, & les mettra-t-on dans des boiſſeaux couverts, afin qu'elles prennent une belle couleur blonde, eſtant étouffées dans ces boiſſeaux.

Vous pratiquerez le meſme aux poires de double fleur, & autres qui greffées ſur le coignaſſier prennent couleur dés l'arbre: Car quant à celles qui ſont greffées ſur la France, elles demeurent ordinairement vertes; c'eſt pourquoy ſans y apporter tant de peine, il n'y aura qu'à les ranger ſur la tablette, comme j'ay dit cy-deſſus.

Les plus curieux ont une armoire qui ferme extrémement bien, dans laquelle ils mettent leurs poires de bon-Chreſtien, elle eſt garnie de tablettes, & ſur chaque table, il y a de petites tringles de bois, qui ſe croiſent en forme de treillis, dont les quarrez ſont à

peu prés de la grandeur qu'une belle poire peut estre grosse; sur chaque quarré, ils mettent une poire à part, de crainte qu'elles ne se touchent, & s'il y en a quelqu'une de pourrie qu'elle ne gaste sa voisine; ils tiennent cette armoire toûjours bien fermée, mesme ils collent des bandes de papier autour des guichets, pour empescher entierement l'air d'y entrer, n'y regardant que quand ils en veulent prendre; cela les étouffe, & leur fait prendre une tres-belle couleur: mais auparavant que de les enfermer ils laissent les poires cinq ou six jours dans les corbeilles telles que l'on les a apportées du jardin afin qu'elles se resuënt, ou bien en déchargent les corbeilles & les mettent en monceaux sur quelque plancher bien net & bien sec.

Pour les fruits qui se mangent mols, il les faut mettre en mijol, & s'ils ne meurissent assez promptement à vostre volonté, vous les mettrez dans un sac à bled, & les ferez blutter par deux personnes; le heurtement qu'ils se feront les uns contre les autres, les avancera beaucoup de meurir.

LES RAISINS MUSQUATS de

toutes couleurs, ou autres raisins, comme chasselats, bicane, rochelle, ou communs, se conservent en plusieurs façons; ou en les rangeant simplement sur du foarre, ou en les pendant à des cerceaux au plancher, ou le long des solives, non pas par la queuë, mais par le bout de la grappe, afin que les grains se renversans sur le costé de leur queuë ils se touchent moins & donnent plus d'air, ce qui les empéchera de pourrir, & il faudra les couvrir pardessus avec du papier, pour les garantir de la poudre, ou en les mettant avec de la paste d'avoine, ou de la cendre dans des tonneaux; ou bien qui est la meilleure maniere en les pendant dans les armoires qui se ferment bien justes.

Je laisse icy plusieurs manieres curieuses d'en conserver; comme lorsque la grappe est en fleur, la faire entrer dans un boccal de verre; puis estant meure la couper, seeller la queuë, & l'attacher en sorte qu'elle pende dans le boccal sans y toucher, & bien boucher l'entrée du boccal avec de la cire molle, en sorte qu'il n'y entre aucun air; cela conserve la grappe jusques aux nouvelles,

Il y a encore beaucoup d'autres moyens que je neglige de vous enſeigner, à cauſe du peu de profit que l'on en tire, & de l'embarras & dépenſe qu'il y faut faire.

Quoy que je n'aye pas cy-devant enſeigné, comment il ſe faut fournir de muſquats de toutes eſpeces & couleurs, ce n'eſt pas que je l'ignore: car j'en ſuis entierement pourveu; mais comme c'eſt une plante qui ſe veut gouverner ainſi que les autres vignes, j'en laiſſe le ſoin à mes Vignerons, qui dés leur jeuneſſe ſont nourris au travail de la vigne, l'experience leur faiſant connoiſtre les ſujetions neceſſaires, que les Jardiniers n'obſerveroient pas avec tant de precautions qu'eux: particulierement au planter & à la taille, qui ſont les ſeules façons que je leur fais faire, & dont je me trouve fort bien.

Je vous diray ſeulement ſur ce ſujet, que les mouches de toutes ſortes, comme abeilles, gueſpes & autres, les foüines, lers & rats verets, ſont extrémement frians de ce raiſin quand il eſt bien meur; pour y remedier, il faut mettre des aux à demy écachez en pluſieurs endroits de voſtre treillis, & aſſez proche

des

des grappes, leur forte odeur les en chassera.

Le plus grand aspect du Soleil de midy, & l'abry de quelque muraille, est le vray lieu que desirent les musquats, les parvilliers ou raisins precoces; les damas, la vigne d'Austriche qui a la feüille frisée, & les autres vignes curieuses.

Pour conclure cette Section, je vous advertiray de visiter souvent vostre fruictier, afin que s'il y a quelques fruits qui se pourrissent que vous les ostiez: car par leur attouchement, ils gasteroient les plus sains; s'il s'en trouve quelqu'un qui soit rongé des Souris, vous ne l'osterez pas de sa place, car tandis qu'il y aura dequoy manger à celuy-là elles ne toucheront point aux autres; mais tendez des souricieres proches delà, afin de les prendre, car d'y laisser entrer les chats, ils dérangeroient tous vos fruits, & feroient leurs ordures dedans les mijols, & sur les tablettes.

Des Fruits sechez.

SECTION II.

IL y a quantité de Fruits que nous sechons au four, que l'on secheroit au soleil en païs chaud, comme en Provence les brignolles, en Languedoc les passerilles ou raisins musquats; mais puis que la froideur du climat nous oblige à nous servir du four; je particulariseray icy, de quelle façon chacun veut estre seché.

Commençant par les cerizes, guines, griottes, comme par les premieres que la saison nous presente, vous les choisirez bien meures, grosses, & qui ne soient point tournées: vous les poserez sur des clayes, les rangeant coste à coste, sans qu'elles soient les unes sur les autres, y laissant les queuës & les noyaux; puis vous les mettrez dans le four, qui sera temperé de chaleur, comme quand on a tiré le pain d'une fournée, & les y ayant laissées, tant qu'il aura de la chaleur, vous les retirerez & les remuerez toutes, en les changeant de place, afin qu'elles sechent parfaitement; puis vous

rechaufferez le four, les y remettant tant de fois que vous reconnoissiez qu'elles soient suffisamment sechées, pour estre gardées: vous les laisserez refroidir en monceaux un jour entier, par aprés vous les lierez par bouquets, & les serrerez dans des boisseaux bien fermez.

Les prunes seront sechées comme les cerizes, & ne seront cueillies que tres-meures; les meilleurs à secher sont celles qui tombent d'elles-mesmes; car elles auront plus de chair, & seront de meilleur goust que celles que vous détacheriez de l'arbre, qui ont toûjours quelque verdeur.

Pour les plus excellentes à faire pruneaux, on choisit les imperiales, dattes, Sainte Catherine, diaprées, perdrigon, cypre, brignolles, mirabelle, roche-corbon, damas de toutes les sortes, & de S. Julien pour le commun du logis.

Si vous voulez accommoder des prunes à la façon des Brignolles, il les faut peler sans coûteau en tirant la peau, qui quittera aisément la prune si elle est bien meure, puis pousser les noyaux, faire bien boüillir ces peaux avec fort peu d'eau; passer le tout par un gros linge, & dans ce jus y tremper vos prunes à

chaque fois que vous les mettrez au four, en les applatiſſant autant de fois; Si vous les voulez poudrer d'un peu de ſucre, elles ſeront beaucoup plus excellentes, & n'auront beſoin d'eſtre tant ſechées.

Les Provençaux au lieu de les mettre au four, les poſent ſur des branches d'épines, à chaque piquerons une, & les font ſecher au Soleil.

Les Peſches s'accommodent de la meſme façon que les prunes, mais il les faut cueillir à l'arbre; car celles qui tombent, outre ce qu'elles ſont trop meures, elles ſe font des meurtriſſeures qui ne ſecheroient qu'à grande peine, & ſeroient deſagreables au manger : avant que d'oſter les noyaux, vous les mettrez une fois au four pour les amortir, puis vous les fendrez proprement avec le coûteau, tirerez le noyau & les ouvrirez, & applattirez ſur quelque table, afin que les mettant au four elles ſe ſechent auſſi bien par dedans que par dehors, à cauſe de leur grande épaiſſeur, & au dernier coup qu'elles ſortiront du four, eſtant encore toutes chaudes, vous les refermerez & applatirez.

Les abricots ſeront auſſi cueillis à l'ar-

bre bien meurs; il ne sera besoin de les ouvrir pour leur oster les noyaux, mais seulement les pousser proprement par l'endroit de la queuë, & ils sortiront par le bout : En les sechant l'on ne les ouvre pas comme les pesches, mais on les applatit.

Si vous les voulez faire excellens, mettez gros comme un pois de sucre à la place du noyau, & en emplissez une terrine de lait, couvrez-les avec de la paste, la soudant à la terrine, puis la mettez au four, quand le pain aura pris couleur, & ne l'en tirez qu'il ne soit refroidy : Aprés quoy vous les mettrez dans les estuves sur des ardoises comme les confitures seches : & quand ils seront assez secs, vous les poudrerez (estant encore chauds) de sucre bien delié qui sera dans un linge que secoüerez dessus, & les laisserez deux jours avant que de les serrer.

Les poires se sechent pelées & sans peler, tout de la mesme maniere que j'ay enseigné cy-devant : estant pelées elles en sont beaucoup plus délicates, & l'on se sert des peaux pour les tremper dans leur jus, ainsi que les prunes pelées ; on leur laisse la queuë & la teste

en les pelant : il ne gist qu'à faire élection des bons fruits les plus délicats & les plus musquez : Vous en mettrez aussi dans des terrines, & les peaux par dessus le fruit avant que de mettre la couvertute de paste, & les poudrerez comme les abricots.

En vendanges, vous pourrez mettre parmy vos pelures du vin blanc doux au lieu d'eau : & aussi quand ce sera la saison des cidres, vous y mettrez du poiré doux, fait sans eau.

Les pommes se sechent ordinairement sans peler, & se coupent par moitiées, ostant le trongnon : Vous en ferez boüillir quelques-unes pour en tirer le jus, afin d'y tremper celles que vous voudrez secher.

Les raisins de toutes sortes, muscats & autres, seront aussi sechez au four sur la claye, n'ayant autre sujetion que de ne leur donner trop chaud, & les retourner souvent, afin qu'ils sechent également: Les Languedochiens les passent dans la lexive, avant que de les secher au Soleil.

Je mettray aussi au rang des fruits secs, les féves vertes, lesquelles bien apprestées avec quelque peu de sarriette seche, passeront pour nouvelles.

Pour les ſecher, vous prendrez des tendres, qui ont encore la peau ou robbe verte, & non pas blanche, vous leur oſterez cette robbe (ce que l'on appelle à Paris fraiſer) puis les ſecherez au Soleil ſur des papiers en les remuant pluſieurs fois le jour : vous les retirerez le ſoir dans le logis, les remettrez tous les jours au Soleil, juſques à ce que vous reconnoiſſiez qu'elles ſeront bien ſeches, qui ſera en peu de temps, ſi le Soleil n'eſt couvert de nuées : eſtans ſeches, vous les ſerrerez en un lieu ſec dans des boiſſeaux couverts.

Il les faudra laiſſer tremper, ou infúſer dans l'eau tiede, environ demy jour avant que de les mettre cuire.

Pour les pois verts, on choiſira auſſi des plus tendres, & tirez de leur coſſe ils ſeront ſechez ainſi que les féves.

Les champignons & morilles, & mouſſerons ſeront enfilez, & pendus en quelque lieu à la chaleur, comme le deſſus d'un four, où là ils ſecheront facilement; & ſi vous n'avez aucun lieu commode, il ſuffira de les pendre devant le feu, ou mettre dans le four moyennement chaud.

Des Confitures au Sel & Vinaigre.

SECTION III.

LEs concombres sont les plus gros fruits du Jardin potager qui se confisent au sel: on les prend, ou fort petits (que l'on appelle cornichons, à cause que l'on choisit d'ordinaire ceux qui sont crochus, dautant qu'ils ne profitent point en grossissant:) ou déja gros, mais tendres, n'ayans encore les pepins durs; Ceux-cy se confisent pelez ou sans peler: mais il vaut mieux les peler auparavant que de les confire, qu'aprés qu'ils sont confits; à cause de la perte du sel & du vinaigre qui aura confit cette peau, qui pour sa dureté n'est pas facile à manger; ils sont aussi plus propres & plus blancs, estant pelez à l'instant que l'on les veut servir, que ceux que l'on pele avant que de les confire: Les autres qui sont les cornichons, se confisent sans peler, à cause de la délicatesse de leur peau.

Vous les cueillerez dés le matin, par un beau temps, leur laissant passer la journée au Soleil, pour les amortir un peu, afin qu'ils prennent mieux sel.

Vous mettrez les pelez, ceux sans peler, & les cornichons chacun à part dans des pots de grets; (car ceux de terre, se pourrissent par la force du sel qui les penetre, perdant leur saumure;) & vous les rangerez proprement, les pressant le plus que vous pourrez, sans les froisser: vous jetterez par dessus du sel en bonne quantité, puis du vinaigre, jusques à ce que ceux d'en haut trempent; autrement il s'y feroit une moississure, qui gasteroit ceux qui ne tremperoient pas: Cela fait, vous les serrerez en lieu temperé de chaud & de froid, n'y touchant de six semaines au moins, afin qu'ils se confisent parfaitement.

Le pourpier que vous confirez, sera pris de celuy que vous aurez replanté, pour estre plus beau & plus gros: Le vray temps pour le cueillir, est quand il commence à fleurir, si vous voulez l'avoir bien tendre; car si vous attendiez qu'il fût défleury pour avoir la graine (comme l'on le vend ordinairement,) il seroit trop dur à manger: vous le ferez amortir ou dessecher deux ou trois jours au Soleil; puis aprés vous le mettrez dans des pots de grets, le sallant & couvrant de vinaigre comme les concombres.

Les pois ſans parchemin, les feves-rottes, les capres, les fleurs de geneſt, la perce-pierre, l'eſtragon; & autres ſemblables ſeront auſſi confits de meſme.

Les fonds d'artichaud ſe confiſent au ſel; mais d'une autre methode que les precedens, car ils veulent eſtre cuits plus qu'à demy; & ayant oſté le foin de dedans quand ils ſeront froids & bien égouttez de toute leur eau; meſmement eſſuyez avec des linges pour n'y avoir plus d'humidité, l'on les rangera dans des pots, & l'on répandra par deſſus de l'eau ſallée autant qu'elle le peut-eſtre; c'eſt à dire, que pour la rendre juſques à ce point, il y faut mettre du ſel autant qu'elle en pourra fondre, & ce juſques à ce que vous reconnoiſſiez qu'en y en mettant davantage, elle n'en puiſſe plus fondre, & que le ſel aille au fonds en ſon entier; cette eau ſe nomme eau marinée; Par deſſus cette eau qui ſurnagera vos artichaux, vous coulerez de bon beurre fondu la hauteur de deux doigts, afin que l'air n'y puiſſe entrer; Puis le beurre eſtant bien refroidy, vous les ſerrerez avec les concombres, ou en un lieu ſemblable; & les couvrirez de telle façon, que les chats & ſouris n'aillent manger le beurre.

Le vray temps pour ce ménage eſt en Automne, quand (en pratiquant ce que j'ay dit cy-devant dans le ſecond Traité, au Chapitre des artichaux) vos plantes vous en produiſent de tendres; ce ſont ceux-là que vous devez ſaller, & n'attendre pas qu'ils s'ouvrent pour fleurir, mais prenez-les lors qu'ils ſeront encore en pommes.

Quand l'on en voudra manger, on les deſſallera entierement, les changeant d'eau; & les remettra-t-on boüillir encore une fois avant que de les aſſaiſonner pour la table.

Les aſperges, pois ſans-coſſe, morilles, champignons & mouſſerons, ſeront auſſi confis au ſel, (les ayant fait cuire à demy, & appreſter chacun ſelon ſa façon) de la meſme maniere que les artichaux.

Vous viſiterez au moins tous les mois vos pots, afin que s'il y avoit quelque choſe de chancy, ou que quelqu'un perdiſt ſa ſaumure, vous y apportaſſiez remede.

Je me ſuis adviſé, il y a déja quelques années, de confire des cornoüilles; & les ay fait paſſer pour des olives de Veronne, à beaucoup de perſonnes qui s'y ſont trompées, la couleur eſtant toute

ſemblable, & le gouſt peu different : Je fais cueillir les plus groſſes & mieux nourries, au temps qu'elles commencent à rougir ; les ayant laiſſé un petit fannir je les mets dans des pots ou barils, & les emplis d'eau ſallée toute ſemblable à celle que j'ay dite pour les artichaux ; & pour leur donner bonne odeur, j'y ajoûte du fenoüil vert en branche & du laurier ; puis je bouche bien le vaiſſeau, & n'y touche de trois mois aprés.

Des confitures au mouſt ou au vin-doux, au cidre, & au miel.

SECTION IV.

TOutes ſortes de fruits qui ſe confiſent au mouſt, au cidre & au miel ; & il n'y a autre ſujetion à choiſir ceux qui ſe veulent parboüillir auparavant que de les confire, d'avec ceux qui ne s'everdumentpoint, que celle que l'on feroit ſi l'on les confiſoit au ſucre : C'eſt pourquoy j'aime mieux me retenir dans cette ſection de vous les diſtinguer, attendant à vous en donner une intelligence tres-ample en la ſection ſuivante,

où je m'étendray tout au long, vous enseignant les diverses manieres de faire des confitures liquides; en ensuivant l'ordre & le rang des fruits que j'ay tenu dans tous les Chapitres de ce Livre, pour ne rien laisser passer sans vous satisfaire, & vous rendre capables deconfire tout ce qui se recueillera de vostre Jardin, propre à faire confitures.

Pour décrire icy seulement les principales sujettions que l'on doit observer necessairement à confire le fruit au moust ou vin-doux; vous prendrez trois sceaux ou trois pots, ou trois parties de moust, selon le peu ou le plus que voulez confire des fruits; vous les mettrez dans un chaudron ou poëslon sur le feu, & prendrez garde si vous faites vostre feu avec du bois, que la flambe pour estre par trop grande ne brûle vostre chaudronnée par quelque costé: Vous ferez boüillir ce moust jusques à la reduction des deux tiers, afin qu'il s'épaississe & puisse confire suffisamment vostre fruit, pour estre de garde sans se gaster.

Vos fruits estant pelez, ou sans peler, selon leurs especes, ou la délicatesse que vous y voulez apporter: ceux qui doivent estre parboüillis l'estant, & bien

égouttez & sechez de toute leur eau; seront jettez dans ce moust, & confits les écumant soigneusement, & faisant boüillir jusques à ce que vous voyez que le syrop soit en bonne consistance, ce qui se connoist si en mettant quelques gouttes sur une assiette elles demeurent en rubis, & ne coulent point en penchant l'assiette.

Le moust ne sçauroit estre pris trop doux, c'est pourquoy, si-tost que l'on apportera des grapes bien meures de la vigne, vous les ferez promptement fouler, & prendrez de ce moust ce qu'en aurez de besoin, blanc ou rouge, selon ce que vous voudrez confire : aucuns fruits comme les coins, les poires, les raisins rouges, & semblables, veulent que ce moust soit de grapes rouges : autres le veulent de grapes blanches, comme les noix, & les raisins musquats.

Aux fruits que vous confirez, où il faudra du vin rouge, mettez-y pour relever le goust, la canelle, & le giroffle, les enfermant dans un petit noüet de linge, afin qu'ils ne se mélent avec les confitures & se perdent ou consomment dans le syrop : & à ceux qui voudront le vin blanc, n'y mettez que le fenoüil vert,

l'enfermant auſſi dans un linge.

Le RAISINÉ ſe fait en prenant de belles grapes rouges des plus meures, & ne les cueillant que l'apreſdinée au grand Soleil, afin que toute l'humidité en ſoit dehors : vous les mettrez en quelque grenier de voſtre logis, où l'air & la chaleur donnent aiſément, les étendans ſur des tables ou clayes, pour là les laiſſer quinze jours au moins ſe reſſuyer & amortir : A faute qu'il ne faſſe beau Soleil, ou que le temps ſoit froid, vous les mettrez un peu au four bien temperé de chaleur ; aprés quoy vous oſterez toutes les rafles ou raſteaux, les preſſerez dans les mains, mettant peaux & jus boüillir dans un chaudron, l'écumant ſoigneuſement, & oſtant le plus de pepins que vous pourrez : vous ferez reduire le tout à la troiſieme partie, diminuant le feu à meſure que voſtre raiſiné s'épaiſſit, le remuant ſouvent avec une gaſche ou cueilliere de bois, de crainte qu'il ne s'attache au chaudron, & pour le faire cuire également : eſtant reduit, vous les paſſerez à travers une eſtamine ou gros linge, froiſſant les peaux avec la cueilliere de bois pour en exprimer toute la ſubſtance ; & de plus vous

les presserez en tournant l'estamine, ou avec des presses : cela fait vous les remettrez encore sur le feu, & les recuirez tournant incessamment tant que vous jugiez vostre raisiné estre assez cuit, puis vous le retirerez du feu, le versant dans des terrines, de crainte qu'il ne contracte quelque mauvais goust du chaudron: estant demy froid, vous le mettrez dans des pots de grets ou fayence pour le conserver.

Vous laisserez vos pots découverts cinq ou six jours, puis vous y mettrez un papier, tout de la rondeur du dedans de vostre pot, lequel touchera par tout à vostre raisiné : & quand vous visiterez vos pots, si vous voyez vostre papier chancy, vous le leverez y en remettant un autre, & ce autant de fois que vous y verrez du moisy, qui sera jusques à ce que toute l'humidité superfluë soit évaporée, alors il ne chancira plus, si ce n'est que vostre raisiné ne soit pas assez cuit, auquel cas il le faudra recuire, puis vous le couvrirez à demeurer.

Pour faire de la moustarde à la mode de Dijon ; il ne faudra que prendre de ce raisiné, & y mettre de la graine de senevé mouluë ou broyée dans un mortier avec

eau,

eau, puis passée au tamis bien délié: estant bien mélez ensemble il faudra y éteindre des charbons ardens pour oster l'amertume du senevé ; puis la mettre dans des barillets ou pots de grets, que vous boucherez bien, & les serrerez pour vostre usage.

L'on confit aussi toutes sortes de fruits au cidre de poire fait sans eau, en le faisant reduire au tiers par l'ébulition, & de la mesme façon que j'ay dit au moust.

Pour confire au miel, vous prendrez du plus épais & plus dur, ressemblant au sucre, & le ferez bouïllir dans une poësle à confitures ; l'écumant bien curieusement, & remuant de crainte qu'il ne brûle: pour voir quand il sera cuit, faut prendre un œuf de poule, & le mettre sur vostre miel, s'il s'enfonce il n'est pas assez cuit, & s'il flotte dessus, il le sera en bonne consistance pour confire vos fruits: Vous sçaurez que le miel est fort aisé à brûler, c'est pourquoy vous acheverez vostre cuisson à petit feu, retournant souvent le fonds de vostre chaudron avec la gasche ou cuilliere, de crainte qu'il ne brûle.

Des confitures liquides au sucre.

SECTION V.

QUoy que je devrois icy commencer par les amandes, groseilles, abricots-verts, & fruits rouges, comme les premiers qui se presentent pour estre confits, neanmoins j'ay estimé qu'il valloit mieux suivre l'ordre que nous avons déja tenu, que d'entre-méler les articles, où par aventure j'en pourrois oublier quelqu'un, ce qui vous donneroit du mécontentement.

Nous commencerons donc par les poires, comme celles à qui j'ay donné le premier rang; & diray que chez les Confiseurs de Paris, il ne s'en trouve que de quatre ou cinq sortes qu'ils gardent au liquide pour faire secher à mesure qu'ils en ont de besoin pour le debit: ces poires sont la muscadille, le gros muscat, le blanquet, le petit rousselet, & l'orenge, neanmoins toutes sortes de poires se peuvent mettre au sucre: vous prefererez pourtant les fruits délicats, & ceux d'Esté (dautant qu'ils ont le goust plus relevé) à ceux qui sont fermes, & d'arriere-saison.

Pour parvenir donc à voſtre intention, vous pelerez proprement vos fruits, faiſant la peau la plus déliée que vous pourrez, & leur oſterez la teſte, laiſſant la queuë entiere & ratiſſée aux plus petites : & vous couperez les plus groſſes par moitiées, leur oſtant le trognon, & ne leur laiſſant qu'un bout de queuë : A meſure que vous les pelerez vous les jetterez dans l'eau fraîche, de crainte qu'elles ne noirciſſent, en aprés vous les ferez parboüillir ou everdumer pour aider à la cuiſſon, & les rendre plus preparées à recevoir le ſucre, puis vous les tirerez de l'eau & les égoutterez ſur quelque claye ; cela fait vous les peſerez, & mettrez au moins autant de livres de bon ſucre qu'il y aura de livres de fruit: vous caſſerez voſtre ſucre, en ſorte que le plus gros morceau n'excede en groſſeur une chaſtaigne : vous mettrez voſtre fruit dans la poëſle, & poudrerez voſtre ſucre par deſſus, y mettant un peu d'eau pour aider à le fondre ſeulement, aprés vous mettrez voſtre poëſle ſur le feu, & confirez voſtre fruit le plus proprement que vous pourrez, afin que le boüillon ſurnageant continuellement le fruit, il le cuiſe également.

Vous aurez toûjours l'écumoire à la main pour changer vostre fruit de place, & écumer continuellement : vous ne leverez vostre poësle de dessus le feu, que vous ne jugiez vostre fruit estre confit : ce que vous pourrez remarquer par le bouillon, qui s'abaissant ne fera tant de mousse ou de bouteilles qu'au commencement, & par les gouttes de syrop que vous mettrez sur une assiette, lesquelles estant refroidies ; si elles ne coulent point, alors vous tirerez vostre poësle de dessus le feu, & verserez vos confitures dans quelque terrine, de crainte que sejournant dans la poësle, elles ne contractent quelque mauvais goust, provenant du cuivre : vous les laisserez trois ou quatre jours reposer dans cette terrine, en lieu exempt de la poudre sans les couvrir, afin que toute l'humidité du fruit s'évapore, & que le fruit prenne sucre : au bout desquels vous pencherez vostre terrine : & s'il y a quelque eau qui surnage le syrop, vous l'égoutterez, puis renverserez vos confitures dans la poësle, afin de les faire cuire si elles ont de besoin, & les laisserez un peu refroidir, avant que de les mettre dans les pots pour les serrer : vous les laisserez quatre

ou cinq jours ſans les couvrir, au bout deſquels s'il y a quelque humidité deſſus vous l'égoutterez, puis vous les couvrirez y mettant un papier de la rondeur du pot qui touche le ſyrop: & ſi vous les trouviez aſſez cuites du premier coup, aprés les avoir égouttées, vous vous contenterez de les faire chauffer ſans les vuider de la terrine; en les mélant avec la gaſche ou l'écumoire, & eſtant un peu refroidies, vous les mettrez dans des pots.

L'on confit auſſi les poires & autres fruits pour eſtre mangez chauds, ce que l'on appelle compoſtes; comme par exemple le petit certeau, & autres.

Pour les confire, vous les pelerez comme j'ay dit cy-deſſus, & les mettrez dans un pot de terre neuf: à une livre de poires, il ſuffit d'un bon quarteron de ſucre, avec la moitié d'un demy-ſeptier de bon vin vermeil, & de l'eau juſques à ce que celles d'en haut trempent: vous les couvrirez, & les ferez boüillir à feu mediocre, les remuant de temps en temps, pour ne les laiſſer attacher au pot, quand elles ſeront à demy cuites, vous y mettrez de la canelle & du cloud de giroffle: les achevant de cuire à petit feu, juſ-

ques à ce que le syrop soit assez fait.

Pour les servir sur table, vous les rangerez proprement sur une assiette en roze, les montant les unes sur les autres en pointe de clocher, puis le syrop estant un peu refroidy, vous le verserez par dessus, afin qu'il arrouse vostre fruit de tous costez.

Quant aux pommes, il s'en confit fort peu au sucre, si ce n'est en composte, (c'est à dire pour estre mangées chaudes) mais pour garder l'on n'en fait guere, à cause qu'elles sont molasses, & n'ont pas grand goust.

Pour les compostes, celles du calvil seront confites sans peler & entieres, leur ostant seulement le trognon le plus proprement que l'on pourra, en le creusant par l'endroit de la queuë avec un coûteau fort estroit, puis seront parboüillies & bien égouttées avant que d'estre mises dans le poëslon: A une livre de fruit, il faut au moins dix onces de sucre; pour faire un beau syrop en gelée; & au lieu d'eau, vous ferez boüillir des pelures de pommes de reinette ou capendu, & les ayant passées & pressées à travers une estamine ou gros linge, vous prendrez de ce jus, & en mettrez une

ſuffiſante quantité pour confire voſtre fruit, le moins que vous pourrez pourtant; de crainte qu'il ne ſe dépece: vous le ferez cuire à grand feu de charbon (celuy de bois eſtant du tout incommode au ſucre) afin que le boüillon ſurnageant le fruit il ſe confiſe également : vous remüerez ſouvent voſtre fruit, l'écumant & tournant avec une petite gaſche de bois, qu'aurez faite de quelque rond de boëtte à confitures, c'eſt une petite uſtancille fort propre à manier le ſucre, tant en confiture au liquide, qu'au ſec, paſtes, conſerves, & maſſepains, dautant que l'on écume, tourne & meſle tout ce qui eſt dans le poëſlon juſques au fonds: le Graveur en a fait la figure tout au bas de la planche, qui eſt au commencement de ce Traitté.

Voſtre fruit eſtant confit, vous retirerez le poëſlon du feu & le laiſſerez preſque refroidir avant que d'en oſter vos pommes, les roulant doucement dans leur ſyrop avec la gaſche; puis vous les tirerez & poſerez ſur leur trou, afin qu'elles s'égoutent : en aprés vous les dreſſerez en piramide ſur une aſſiette, une au milieu, ſix au tour, trois deſſus, & une ſur les trois qui ſera la pointe:

vous verserez vos égoutures dans le poëslon, & ferez cuire vostre syrop sur un petit feu, jusques à ce qu'il soit en gelée, le remuant souvent, de crainte qu'il ne brûle : puis quand vous voudrez servir vostre fruit, vous le répandrez sur vos pommes, les arrosant de tous costez: cela fera un cotignac ou gelée, qui ornera de beaucoup vostre fruit, remplissant aussi le fonds de l'assiette.

Les pommes de capendu & reinette, se pelent & se confisent entieres ou par moitiées, leur faisant une gelée avec les peaux.

Aux unes & aux autres, si vous y voulez adjoûter le vin : vous mettrez le rouge au calvil, avec la canelle & le giroffle, & le blanc aux autres avec le fenoüil, cela augmentera beaucoup leur goust.

Avec de la pomme, l'on contre-fait des prunes : ce qui se fait en les coupant par quartiers, & de chaque quartier en tailler un petit plotton, l'arondissant en pointe par les deux bouts de la mesme forme qu'une prune, puis les faire parboüillit, & de leurs pelures en tirer le jus pour épaissir la gelée, en les confisant comme cy-devant: estans cuittes

on

on les dreſſera ſur l'aſſiette, en forme de pointe de clocher ou piramide : c'eſt un plat qui ſurprend à l'abord ceux qui n'en ont point encore veu, ne pouvant dire quel fruit ce peut eſtre.

Vous pourrez faire de la gelée de pommes à part, en tirant du jus des peaux & trognons, dont vous aurez oſté les pepins avant que de les mettre cuire : le tout eſtant bien cuit en eau, paſſé à l'eſtamine, & bien preſſé, vous mettrez dans ce jus du ſucre en ſuffiſante quantité : ce que l'experience vous apprendra, y en mettant plûtoſt plus que moins, faiſant cuire cette gelée en bonne conſiſtance, & remuant inceſſamment, puis vous la paſſerez à travers un linge de quintin, la coulant dans des boëttes (pour garder en forme de cottignac) ou ſur des aſſiettes pour la ſervir ſur la table : deſquelles aſſiettes ſi vous voulez vous en prendrez quelques-unes, & couperez ce cottignac en petites bandes, pour orner le bord de vos plats de compoſtes : ou pour (tirant à l'eſpargne ou ménage) en ſervir peu, les entrelaçant en treillis ou en figure de ſerpenteaux ſur des aſſiettes.

Les Prunes ſe confiſent pelées &

ſans peler en leur laiſſant les noyaux, l'on ratiſſera ſeulement les queuës pour les rendre plus vertes, & on les jettera dans l'eau à meſure que l'on les pelera : elles ſe veulent cueillir pour confire, & non pas ramaſſer celles qui tombent : le vray temps pour les cueillir eſt, quand celles qui prennent couleur commencent à rougir, les plus excellentes ſont les perdrigon, l'imperiale, la diaprée, l'abricot, la brignolle, l'iſle-vert, ſainte-Catherine, de roy, & autres qui ſe trouvent tres-bonnes : celles que l'on pele ordinairement, ce ſont celles de qui la peau devient rouge en meuriſſant, laiſſant les autres ſans peler, ſi ce n'eſt pour plus grande délicateſſe : car pour ce qui eſt du gouſt, la peau de toutes ſortes de fruits en eſt la partie la plus ſavoureuſe; on les fera parboüillir ou éverdumer dans un peu d'eau & égoutter, comme nous avons dit cy-devant, puis ayant mis à chaque livre de fruit cinq quarterons de bon ſucre caſſé, avec un peu d'eau de ſel dans laquelle elles auront eſté parboüillies; on jette le tout dans la poëſſe, & la mettra-t-on ſur le fourneau, où le charbon ne ſera qu'à demy allumé, afin qu'en s'achevant d'embraſer le ſucre ait loiſir de fondre,

Vous remarquerez qu'en tout esconfitures au ſucre, le charbon ne doit eſtre qu'à demy allumé, quand on commence à confire; & taſchez, s'il ſe peut, à les faire toutes d'une ſeule cuite, c'eſt à dire ſans les tirer de deſſus le feu, que vous ne croyez qu'elles ſoient faites: car de les tant remettre de fois ſur le feu, cela diminuë beaucoup de leur couleur, & fait brûler le ſirop, qui s'attache au haut de voſtre poëſle ou baſſin: il ſuffit que vous vous y teniez attentif, écumant ſoigneuſement, & retournant ou faiſant rouler le fruit dans ſon ſirop, avec le dos de l'écumoire ou la gaſche, & que le ſirop ſurmonte toûjours le fruit en boüillant; lors que vous verrez que le boüillon s'allentira, c'eſt un ſigne qu'il approche de la cuiſſon; ce que vous reconnoiſtrez encore, par les gouttes que vous mettrez ſur une aſſiette, & qui ne couleront point.

Vos confitures eſtant faites, vous les tirerez du feu, & les gouvernerez comme j'ay dit aux poires.

Si vous voulez en dreſſer dans les taſſes, quand elles ſeront ſuffiſamment cuittes, & preſque refroidies, vous les égoutterez de leur ſirop, & les range-

rez proprement dans les tasses sans les presser par trop, puis au bout de deux ou trois jours, vous les égoutterez encore s'il y a quelque humidité, & ferez rechauffer le sirop; (s'il est trop clair vous le recuirez,) puis le coulerez à travers le quintin sur vos prunes, sans les détacher de la tasse; & le sirop surnageant par dessus, les garantira de chancir : vous les laisserez découvertes trois jours, & aprés vous leur mettrez un rond de papier de la grandeur de la tasse, qui touchera au sirop, afin que s'il chansissoit, l'on en changeast; cela fait que les confitures paroissent beaucoup, & sans comparaison plus belles quand on a levé ce papier, qui avec soy entraîne toute la chansisseure ou candisseure, qui se fait en forme de peau sur toutes les confitures, ausquelles on ne met point ce papier.

Pour les compostes de prunes que l'on veut manger chaudes, vous ne mettrez que demie livre de sucre à la livre de fruit; & pour la propreté, l'on leur coupe la moitié de la queuë, qui reste pour les prendre avec les doigts, si l'on ne se veut servir de fourchette.

VERTS, seront confits auparavant que le bois du noyau commence à durcir; pour les confire, on les pelera ou on les éverdumera dans l'eau bouïllante, y mettant un peu de bon tartre pour détacher la bourre qui est dessus; puis aprés on les essuyera chacun à part, pour oster cette bourre, & on les confira comme j'ay montré cy-devant, mettant seulement livre à livre de sucre, & de fruit; si c'est pour composte, il suffira de demie livre de sucre à la livre de fruit.

Les abricots estans en leur parfaite grosseur, se confisent pelez & sans peler; on leur pousse le noyau comme aux abricots sechez; aux plus verts, on leur donne un bouïllon pour les éverdumer, puis sans les secher sont pris avec l'écumoire, & mis dans le sucre, avec un peu d'eau, puis confits & gouvernez jusques à la fin, de mesme que les prunes; il faut cinq quarterons de sucre à la livre de fruit.

Quant à ceux qui sont trop meurs, pelez & non pelez, il les faut mettre dans le sucre cassé, avec un peu d'eau, sans les faire bouïllir auparavant; il ne faut craindre qu'ils se dépecent, car la force du sucre les saisit, & on les retire

de la poësle plus entiers (s'il faut ainsi dire) que l'on ne les y a mis.

Aucuns y mettent les amandes de leurs noyaux, en plaçant une à chaque vuide d'entre les abricots qui sont dans les tasses; si vous y en voulez mettre, je vous conseille de les faire confire à part, dans un peu de sucre; car si vous les mettiez sans cuire, elles feroient décuire vostre confiture, & chanciroit.

Quelques-uns aussi les confisent d'une autre maniere, qui est de les peler, & au lieu de les mettre dans l'eau, ont du sucre en poudre qu'ils jettent par dessus, les laissant infuser un jour ou deux, tant que le sucre soit fondu, puis les mettre sur le feu; & les ayant retirez aprés le premier bouillon, les laissent reposer deux ou trois jours dans leur syrop; au bout desquels ils les achevent de cuire, & les mettent dans les pots, puis font cuire le syrop, & le versent par dessus: cette façon de confire est embarassante, & ne fait pas si bien que l'autre.

L'on fait de tres-bonne Marmelade d'abricots, pesches, & autres fruits propres à ce sujet, en les prenant bien meurs, & les faisant cuire avec le sucre, y mettant la moitié de demy-septier d'eau à

deux livres de ſucre, & trois livres de fruit : vous les cuirez en conſiſtance pour garder, puis la mettrez dans les pots & taſſes, en la couvrant & gouvernant comme les autres confitures.

Il faut que je faſſe icy une petite digreſſion, touchant le ſucre ; & que je diſe, qu'il y a un vieil erreur qui s'eſt toûjours pratiqué par beaucoup de Confiſeurs : c'eſt qu'ils cuiſent leur ſucre à part, juſques en conſiſtance de parfait ſyrop l'écumant ſoigneuſement ; puis ils mettent leur fruit dedans & le confiſent ; quant à moy, l'experience m'a fait connoiſtre qu'ils ſe trompent tres-lourdement, pour les raiſons que je vous vais declarer ; qui ſont que le ſucre eſtant en ſyrop, a exhalé (avec l'eau qu'ils y ont mis) la meilleure, & plus ſubtile qualité du ſucre, qui penetre & ſaiſit plus vivement le fruit ; ce qu'au contraire, celuy qui eſt déja en ſyrop, ne peut confire que le deſſus, à cauſe qu'il eſt engraiſſé & épaiſſi par la cuiſſon ; outre cette raiſon, jamais le ſyrop ne prend que bien peu le gouſt du fruit, ce qui le rend moins agreable.

Les alberges & peſches, comme elles ſont aſſez ſemblables aux abricots,

aussi veulent-elles estre confites de mesme ; c'est pourquoy je n'en diray rien davantage.

Les coings estans des fruits tres-durs veulent estre confits d'autre façon que les tendres : pour y parvenir, ils seront pelez proprement, coupez par quartiers, & les trognons estans ostez, seront jettez dans l'eau claire ; par aprés ils seront mis bouillir, jusques à ce qu'ils approchent d'estre cuits ; puis on vuidera l'eau dans laquelle ils auront bouilly, & l'on y mettra du bon vin blanc, continuant à les faire cuire, tant que vous voyez qu'ils se veulent dépecer, alors vous les tirerez du feu, & les mettrez égoutter & secher : Cela fait, vous les confirez comme les autres fruits precedens, trois quarterons de sucre estans suffisans pour chaque livre de fruit, vous y ajoûterez la canelle & le cloud de giroffle, & les mettrez dans les pots au sortir de la poësle, pour les serrer en lieu sec.

Le cottignac à la mode d'Orleans se fait en prenant des coings-pommes, qui est la plus petite espece des trois ; les coupant par quartiers, sans les peler ny oster les pepins, puis les faire cuire dans

l'eau claire jusques à ce qu'ils se veulent dépecer ; par aprés les verser dans une chausse à Ypocras, laisser dégoutter tout ce qui en distillera sans les presser; prendre ce jus, le mettre dans une bassine, avec de beau sucre royal en discretion, y mettant de bon vin blanc François ou Bourguignon (dautant que celuy d'Orleans, de Blois, & d'autres lieux encore, se noircissent en cuisant,) faire bouillir ensemble jusques à ce qu'ils soient reduits en consistance de gelée épaisse, ou cottignac; l'écumant fort curieusement, & remuant souvent de crainte qu'il ne se brûle ou attache à la bassine; & pour luy donner la couleur rouge, y mettre de la cochenille dans un noüet de linge : quand il sera cuit, vous le tirerez du feu, le verserez à travers quelque linge délié, sur les mousles de plomb figurez, ou tout d'un coup dans des boëttes.

Estant bien froid, pour retirer celuy des mousles, & le mettre dans des boëttes, faudra faire chauffer de l'eau dans quelque chaudron, & tremper le mousle dedans jusques au bord, afin que le cottignac s'en détache, puis le coeffer avec le fonds de la boette, retourner les

deux enſemble s'en deſſus deſſous; le cottignac quittera le plomb, & tombera dans la boette, vous la laiſſerez deux jours ſans couvrir avant que de la ſerrer en lieu ſec.

Si pendant l'année ce cottignac chanciſſoit ou candiſſoit, ou bien qu'il y tombaſt quelque ordure, il faudroit faire chauffer de l'eau claire, & en verſer par deſſus, cela emportera toute l'ordure, & il ſera auſſi beau que s'il venoit d'eſtre fait.

Les noix ſont les confitures les plus longues à faire de toutes; on les choiſira tendres, auparavant que le bois ſe faſſe à la coquille: & les pelera-t'on proprement avec un coûteau de laton, à cauſe qu'un de fer les noircit, leur baillant à chacune trois taillades en long & non en travers, afin qu'en bouillant elles ſoient mieux penetrées; à meſure que l'on les pelera, l'on les jettera dans l'eau tiede, & les fera-t'on infuſer en grande eau, ſur la cendre chaude, juſques au lendemain, que l'on les mettra bouillir en nouvelle eau, eſtant tirées du feu & égouttées, elles ſeront miſes derechef infuſer dans d'autre eau, & cela vous le réitererez tant de fois, que re-

connoissiez qu'elles n'ayent plus d'amertume; aprés quoy vous les achez de cuire en bon vin blanc François, à un cent de noix, une pinte de vin, & autant d'eau, y mettant gros comme une noix seche de bon salpestre pour les mieux penetrer, & desamertumer; au defaut du salpestre, vous y mettrez gros comme la moitié d'une noix de sel; puis quand vous verrez qu'elles seront cuites & se voudront dépecer, vous les tirerez hors de l'eau, les mettrez bien égoutter & secher dans quelque linge: ce qu'estant fait vous les larderez de bonne écorce de citron, & les confirez comme les autres, y ajoûtant un peu d'eau pour fondre le sucre, & les assaisonnerez de canelle, & de cloud de giroffle, il suffira de trois bons quarterons de sucre pour livre de noix que peserez à l'heure que les voudrez mettre dans le sucre; estant confites & le syrop reduit en bonne consistance, vous les verserez dans les pots, les laissant découverts quelques jours comme les autres: Pour les faire blanches, vous prendrez des plus grosses, que pelerez jusques au blanc, & les desamertumerez & confirez en eau pour estre plus délicates, les

ayant lardées de petits lardons d'écorce de citron; & y ajoûterez l'ambre gris à la fin de la cuisson; Les grosses noix de mauge doivent estre preferées aux autres.

Les cerizes seront choisies les plus grosses, mieux nourries, & non tournées: on ne les prendra trop meures, mais quand elles auront une couleur vive & vermeille par tout: celles de la Vallée de Montmorency sont fort en estime pour leur bonté; c'est pourquoy l'on en prendra quand on commence à les apporter à Paris, on n'attendra pas la fin de la saison, où l'on n'en peut avoir que du lieu ombragé: car vous sçaurez, qu'en toutes sortes de fruits les premiers qui se mangent en chaque saison (pourveu que l'on donne le temps de meurir) sont toûjours les plus excellens au goust, & les mieux conditionnez, les autres n'estans que des regains.

Pour confire vos cerizes sans noyau, il faut les pezer, puis avec le plus de propreté que vous pourrez, tirer le noyau en pressant doucement la cerize du bout des doigts, & tirant la queüe de l'autre main il sortira aisément sans la déchirer: vous les jetterez à mesure

dans vostre poesle où il y aura du sucre en poudre, que vous aurés aussi pezé avant que de l'y mettre, vous verrez par le poids, ce qu'il y aura à déduire pour les queües & noyaux, afin de garder la doze necessaire du sucre, qu'il convient mettre à chaque livre; qui est cinq quarterons du sucre, pour chacune livre de cerizes, si vous les voulez faire belles à presenter, & qu'il y ait de beau syrop: je sçay bien qu'il seroit expeditif aprés leur avoir osté les noyaux, de les peser dans quelque papier: mais cela gasteroit & patrouilleroit, ce que la cerize ne peut souffrir à cause de sa délicatesse, se tournant facilement, & aussi qu'elle perdroit beaucoup de son jus: Pour le fondre le sucre prenez du jus des cerizes qu'aurez pressées dans un linge, (les tournées seront assez bonnes pour cela:) puis vous mettrez la poesle sur le feu, le charbon n'estant qu'à demy embrazé; vous cuirez vos cerizes tout d'un bouillon, puis les tirerez du feu, les laissant presque refroidir, & les dresserez dans vos pots & tasses.

Si vous en voulez dresser dans des tasses comme les prunes, n'en mettant qu'un lit, & les laissant deux ou trois

jours sans y mettre le syrop & le rond de papier qui touche au syrop, elles seront belles à merveille.

Quelques-uns y adjoustent le jus de gadelles, mais elles changent le goust de la cerize par leur acidité, & rendent le syrop trop lié en gelée ; si pourtant vous voulez tirer au ménage en y en mettant, il ne faudra qu'une livre de sucre, à une livre de fruit, ou moins si vous voulez.

Pour framboiser vos cerizes, à la place du noyau de chaque cerize, vous y mettrez une framboise rouge, les ayant pesées auparavant, pour éviter confusion à la doze du sucre.

Les cerizes où l'on n'ostera point le noyau, seront piquées chacune en deux endroits avec la pointe du coûteau, cela empesche qu'elles ne crevent, & quittent leur peau ; vous les confirez mettant livre à livre de fruit & de sucre.

Les griottes seront confites de mesme que les cerizes ; si vous y voulez mettre le jus de gadelles, cela réveillera leur goust qui est assez plat, elles se veulent confire bien meures à cause de leur fermeté.

Le syrop de cerizes se fait avec du jus

de cerizes bien meures, que passerez à travers une estamine, ou linge fort; & y ajoûtant le sucre (une livre à chaque pinte de jus) vous le cuirez en consistance de syrop.

Pour le clarifier il faudra le couler à travers une fueille de papier brouillars, ou dans la chausse d'hypocras.

Pour faire la gelée de cerizes, il les faut passer à travers l'estamine, & y ajoûter un tiers de jus de gadelles, puis à chaque pinte, mettre une livre & demie de sucre, & la cuire à petit feu, en tournant toûjours de peur qu'elle ne se brûle, & pour connoistre quand elle sera faite vous en mettrez quelques gouttes sur une assiette, si estant refroidies vous les pouvez lever avec la pointe du coûteau, la gelée sera faite, sinon il faudra continuer à la cuire: vous la mettrez dans des boettes comme le cottignac, & la conserverez de mesme, si d'avanture il s'y faisoit du moisi ou de la candissure dessus, vous la laverez avec de l'eau chaude, de mesme que je vous ay dit cy-devãt au cottignac.

Il y en a qui font desconfitures de cerizes sans sucre, en passant beaucoup de jus de cerizes & gadelles ensemble, le faisant cuire, & le reduisant jusques au tiers,

puis ils en confisent leurs cerizes, c'est une commodité pour ceux qui n'ont point de sucre, mais ce n'est pas un grand ragoust pour les bouches delicates.

Aux compostes de cerizes, l'on y laisse la moitié de la queuë, ce n'est qu'à la nouveauté quand l'on en sert sur table; demie livre de sucre, suffira à chaque livre de cerizes; dautant que c'est pour manger à l'instant qu'elles sont faites.

Les groseilles blanches ne se confisent gueres au liquide, si ce n'est à la grande nouveauté que l'on en fait des compostes pour les servir chaudes sur la table.

Il leur faut couper la teste & la queuë, & les faire parboüillir; estant égoutées on les pese, & on les confit tout d'un boüillon, demie livre de sucre à la livre de fruit suffira pour les rendre agreables.

LES GROSEILLES ROUGES & perlées, que nous appellons gadelles, se confisent au liquide, & est un petit fruit extrémement agreable.

Pour les confire vous les peserez, & les separerez de leurs queuës, les mettant dans la poësle où sera le sucre en poudre; par aprés vous y ajoûterez du jus d'autres gadelles qu'aurez pressées

doucement

doucement dans l'estamine : puis les mettrez sur le feu, & les confirez tout d'un boüillon : aprés quoy vous les tirerez du feu, les laisserez un peu refroidir, & les dresserez dans vos pots & tasses : il suffira d'une livre de sucre à une livre de fruit pour les rendre plus belles : vous y en mettrez moins si vous voulez, mais elles ne seront pas si belles, & n'auront pas tant de syrop.

La gelée se fait en pressant les gadelles, & tirant par force jusques à la derniere goutte du jus, dautant que le plus épais ne sort que le dernier, trois quarterons de sucre à la livre de jus (qui est une pinte) suffiront pour faire de belle gelée, vous la cuirez en consistance, (comme j'ay dit cy-devant aux cerises) puis la dresserez dans vos boëtes, la laissant refroidir deux ou trois jours avant que de les couvrir, & vous la gouvernerez en tout & par tout comme celle des cerises.

L'on framboise aussi des gadelles, en y mettant du jus de framboises pour fondre le sucre, au lieu de celuy de gadelles ; cela leur donne un parfum tres-agreable au goust.

Quelques-uns consisent des gadelles

rez parboüillir avec fort peu d'eau, y mettant une petite pincée de ſel, ou deux pincées de ſalpeſtre, pour luy conſerver ſa couleur verte : eſtant amorty ſeulement, vous le tirerez du feu, & le couvrirez de quelques linges, le laiſſant refroidir dans ſon eau ; par apres vous le tirerez de l'eau, l'eſgoutterez & le mettrez dans le ſucre en poudre, y adjouſtant du jus d'autres grains pour fondre le ſucre, puis vous le confirez tout d'une cuite : car ſi vous le tiriez du feu pour l'y remettre, il perdroit beaucoup de ſa couleur : eſtant cuit en bonne conſiſtance, vous le tirerez du feu, le verſerez dans quelque terrine, pour ne le laiſſer dans la poëſle chaud, qui deſtruiroit auſſi beaucoup de ſa couleur ; & apres vous le dreſſerez dans vos pots & taſſes, ainſi que les cerizes : *il* faut livre à livre de ſucre & de fruit, pour rendre voſtre verjus beau : ſi vous voulez le perfectionner, faites amortir voſtre fruict en deux plats ſur un petit feu ſans y mettre de l'eau, & donnez cinq quarterons de ſucre à la livre de fruict, avec le jus pour le fondre.

La gelée de verjus ſe fait de meſme que j'ay dit aux grozeilles, y adjouſtant

du jus de peaux de pommes de reinette ou cappandu, pour luy donner quelque liaison, ou bien de la gomme de pepins de coings.

Les raisins musquats seront fendus comme le verjus pour leur oster les pepins, & en mesme temps jettez dans la poësle sur le sucre en poudre; l'on en pressera aussi quelques grappes, pour en avoir du jus, afin de fondre & cuire le sucre.

Pour les rendre beaux, il faut cinq quarterons de sucre à la livre de musquats, afin qu'il y ait quantité de syrop, qui est la grande beauté en ces confitures-là; vous les confirez, puis les dresserez dans des tasses, n'y mettant qu'un lict de musquats, & au bout des deux jours vous verserez le syrop dessus, & les couvrirez & gouvernerés comme les cerizes.

Les autres raisins seront confits, sans autre façon que de faire un peu amortir au Soleil ou au four, & les égrener sans les fendre; mettre livre à livre de sucre & de fruit, puis les cuire en bonne consistance, les bien écumer & oster le plus de pepins que l'on pourra, les dresser dans des pots & tasses, les gouvernant comme les musquats.

Les carotes & pastenades se confisent au sucre, les mettant dans un pot de terre comme les poires de certeau, les faisant cuire premierement avec l'eau ; puis aux rouges y adjouster le vin rouge, avec le sucre, la canelle, & le cloud de girofle ; & aux autres qui sont jaunes & blanches, le vin blanc François avec le fenoüil vert ; le syrop estant de bonne consistance, vous les taillerés, dresserés sur des assiettes, & jetterés le syrop chaud par-dessus : il n'est de besoin d'y mettre plus de dix onces de sucre à chaque livre de racines.

Les nesfles se cuisent au vin dans la poësle à fricasser, leur ayant osté les aisles & la queue ; puis l'on y met du sucre ; & quand le syrop est presque fait, on les dresse & les poudre-t'on de sucre par-dessus.

Le syrop de limons se fait ou par infusion, ou par cuisson : par infusion, en mettant à une livre de jus de citron deux livres de sucre en poudre, & l'exposer au grand Soleil : par cuisson, en mettant à une livre de jus, une livre & demie de sucre cassé, & le faire cuire un peu moins que jusques à la consistance du syrop ; qui est qu'en le mettant sur

une assiette, il ne coule point; puis vous le serrerés dans des bouteilles de verre sans ozier, afin que s'il vouloit chancir, on le mit au Soleil, ou dans l'estuve, ou dans le four, aprés que l'on auroit retirée la fournée de pain: si vous y voulez adjoûter le musc & l'ambregris, vous le rendrés semblable à l'aigre de Cetre.

Les meures se doivent prendre à demy rouges, & à demy noires pour estre en leur bonté; elles se confisent en mettant trois quarterons de sucre, à la livre de fruit, & seront cuites toutes d'un bouillon comme les cerizes, puis serrées dans les pots; l'on en fait aussi du syrop à part pour le mal de gorge, que vous façonnerés comme celuy de cerizes.

Des confitures au sec, & pastes de fruit.

SECTION VI.

LEs confitures seches sont estimables en ce qu'elles s'envoyent de loin, & se presentent aux personnes des plus hautes qualités, qui les estiment tant

pour leur bonté, que pour la commodité qu'ils ont de les porter en la pochette, à cause de leur friand goust, & pour leur faire bonne bouche au sortir du repas.

Il faut en vous donnant la methode de les secher, aller d'ordre comme j'ay fait aux autres sections: je commenceray donc par les poires, & vous diray que les ayant confites (comme j'ay dit cy-devant) & estant prestes à tirer du feu, si vous voulés les mettre au sec, dans le mesme jour; vous leur donnerés quelques bouillons davantage que pour garder au liquide, & ce jusques à ce que le syrop se vueille congeler en conserve: alors vous tirerés vostre poesle du feu, & mettrés vos poires sur des ardoises ou fueilles de fer blanc pour les porter secher dans l'estuve.

Cette estuve est un petit cabinet bien fermé de tous costés, reservé la porte; par laquelle vous passerés pour ranger vos ardoises sur les tablettes desquelles il sera tout entouré; & mettrés à bas une poesle, ou rechaud de feu pour dessecher le peu d'humidité, qui reste en vos confitures, les retournant, & changeant de place, autant de fois que vous ju-

gerés qu'elles en auront de besoin.

Si vous ne voulés secher vos poires qu'à mesure que vous en aurés affaire; (à cause qu'elles sont de beaucoup plus belles fraîches faites que vieilles sechées:) vous les garderez au liquide, & quand vous les voudrés secher vous ferés fondre quelque peu de sucre; comme un quarteron ou environ à chaque livre de poires; & le mettrés cuire en consistance de conserve, (comme je vous enseigneray à connoistre cette cuisson en la section suivante:) puis vous verserés vos confitures dedans, leur baillerez le boüillon jusques à ce qu'elles soient revenües à cuisson de conserve; les tirerés du feu, & dresserés sur les ardoises, pour estre portées à l'estuve secher comme dessus.

Vous les laisserés refroidir entierement, avant que de les mettre dans les boettes pour les serrer, mettant à chaque lict de fruit, une fueille de papier seché; & les rangerez proprement sans les presser, à cause qu'en les froissant vous rompriés la glace qui est sur le fruit, ce qui le rendroit farineux, enlaidiroit son lustre, & feroit douter que ce fussent des vieilles confitures.

L'on

L'on a de coûtume de lier les petites muſcadilles par bouquets en ſortant de l'eſtuve, avant que de les mettre dans les boëttes ſept à chacun bouquet, d'où vient le nom que l'on leur donne de ſept en gueule, ou bien que le trochet où elles viennent à l'arbre, en produit ordinairement ſept, qui (à cauſe de leur petiteſſe) peuvent eſtre toutes mangées d'une ſeule bouchée : les autres gros muſquats, blanquets, petits rouſſelets, & autres petites poires ſemblables, ſeront liées par trois ou quatre enſemble ſelon leur groſſeur.

Pour faire la paſte, vous prendrez des poires du meilleur gouſt que vous pourrez; & celles qui auront la peau de belle couleur, vous ne les pelerez point; mais ayant oſté la teſte, le trognon, & la queuë, vous les ferez parboüillir, les tirerez du poëſlon, les égoutterez & ſecherez, puis les paſſerez à travers l'eſtamine, ou au ſas, (comme l'on monde la caſſe;) par aprés vous prendrez les peaux qui n'auront pû paſſer, les pilerez dans le mortier d'albaſtre, & les paſſerez auſſi: cela fait, vous peſerez voſtre paſte ſur quelque papier. la mettrez dans le poëſlon avec le ſucre (en pou-

dre bien délié) à proportion ; cuirez cette paste à petit feu, la remuant continuellement, de crainte qu'elle ne brûle s'attachant au poëslon, & la tournerez incessamment jusques à ce que vous reconnoissiez que la paste quitte le poeslon ; alors vous la tirerez du feu, & la dresserez en macarons sur vos ardoises, la mettant secher dans vostre estuve : vous les retournerez & changerez de place tant qu'ils soient secs, puis vous les retirerez de l'estuve, & les rangerez dans les boëttes comme les poires ; demie livre de sucre, suffit à chaque livre de fruit ; si vous voulez prendre les belles peaux de fruits que pelerez, pour aprés les avoir un peu éverdumées les piler & passer, vous augmenterez de beaucoup le goust de vos pastes, dautant que le goust le plus relevé du fruit, est toûjours en la peau.

Quant aux pommes, la confiture n'en est pas trop exquise, c'est pourquoy l'on en confit fort peu; si vous en voulez confire, vous vous gouvernerez comme aux poires.

L'on fait des pastes de pommes, desquelles l'on contrefait les abricots à oreilles, au temps qu'ils sont rares: pour ce

faire, l'on prend des pommes de reinette, ou de capendu, les plus belles que l'on peut, on les coupe par moitiez, & on leur ofte la tefte & le trognon, puis on les met parboüillir, & on les paffe comme les poires : pour y donner gouft, on prend des abricots fecs, les vieux d'un an, & candis, ils feront propres, & particulierement ceux qui auront efté confits avec la peau, ou bien fi vous avez confi des peaux d'abricots dans la faifon pour ce fujet, ayant ofté le rouge qui y eft, & ne laiffant que le jaune : c'eft au temps que les pommes ont un peu paffé leur plus grande verdeur, qui fera au plûtoft environ un mois aprés qu'elles auront efté mifes dans le fruitier, que vous en tirerez hors des plus belles, & des plus faines, pour preparer comme je viens de dire ; vous les pilerez, pafferez au fas, & les mélerez avec les pommes, puis vous peferez le tout, & mettrez la moitié autant de fucre en poudre que vous aurez de marmande, par aprés vous ferez cuire cette pafte, comme j'ay dit celle des poires ; eftant cuitte, vous la tirerez du feu, la laifferez un peu refroidir, & avec des petits mouſles faits en forme d'un abricot ou-

vert, vous mouſlerez cette paſte, & a ferez ſecher dans l'eſtuve ſur les ardoiſes; quand elle commencera à ſe ſecher, vous luy donnerez le ply pareil à celuy des vrays abricots à oreille, puis vous les acheverez de ſecher & les ſerrerez dans les boëttes.

Les Prunes ſeches ſe confiſent comme au liquide, pelées & ſans peler, puis on les ſeche, & ſerre dans les boëttes, tout de la meſme façon que j'ay dit aux poires.

Elles s'envelopent par fois dans des petits papiers chacun à part, pour plus grande propreté à les porter dans la pochette.

Les paſtes de prunes ſe font de la meſme maniere que les autres precedentes, on oſtera la peau à celles qui ſont colorées, afin qu'elles ne donnent aucune teinture à la paſte, mais qu'elle ſoit d'une belle couleur verte.

Il ſe fait en Bourgogne une paſte de prunes de moyeu, laquelle s'appreſte tout de la meſme façon que les autres; reſervé que l'on ne la cuit pas juſques à ce qu'elle quitte le poëſlon: mais un peu moins cuitte l'on la verſe dans des boëttes, que l'on laiſſe quelque temps refroi-

dir, sans les couvrir comme quatre ou cinq jours; au bout desquels on ferme les boëttes, & on les serre avec les cotignacs.

Les Amandes & Abricots Verts, ayant esté preparez comme pour le liquide, & estans cuits seront tirez de leur syrop; & sechez ainsi que les autres fruits que j'ay dit cy-devant.

Les Abricots Meurs se mettent ordinairement à oreilles; pour les y preparer, il faut les ouvrir par moitiez, & les applatir pour secher, puis estant un peu secs les refermer, & faire faire à chaque moitié un quart de tour; en les tirant en long, ils se rencontreront de la mesme figure que l'on a de coûtume de les façonner.

Pour la paste d'abricots, elle sera façonnée, comme les precedentes, en faisant un peu parboüillir le fruit, & ostant la peau aux endroits où elle est rouge, puis la pilerez & passerez, (mettant demie livre de sucre à la livre de fruit,) la cuirez en consistance, qui est jusques à ce qu'elle voudra quitter le poeslon; par aprés la dresserez par macarons sur les ardoises, & la secherez & serrerez comme les autres.

Le ramage de Genes se fait avec cette paste d'abricots; laquelle estant cuitte en consistance, vous la laisserez refroidir, puis ayant poudré vos mousles avec du sucre délié, passé au tamis de soye (lequel vous mettrez dans un linge assez fin, & le secoüerez sur le mousle,) cette poudre ira par tout, & empeschera que la paste ne s'attache au mousle; ce qu'ayant fait, vous remplirez vostre mousle, & avec un roûleau de Paticier appuyerez par tout en roulant sur le moûle, & ostant le superflus, il restera la figure du mousle; cette paste estant refroidie, vous la renverserez sur l'ardoise; pour la mettre secher aux estuves, en cas qu'elle soit trop mollasse; ou si elle a de la raison suffisante, vous la mettrez tout d'un coup dans la boëte, pour la retirer avec les autres.

Si vous ne voulez que faire des compartimens ou chiffres, vous mettrés vôtre pâte toute froide sur une table, qu'aurés poudrée de sucre auparavant, & l'étendrez avec le roûleau, de l'épaisseur que vous voulez qu'elle soit; puis avec des modelles de fer blanc, la couperez en les appuyant dessus, ou bien vous la taillerez avec le coûteau en la figure que de-

ſirerez; cela fait, vous la mettrez aux eſtuves, ſi elle en a beſoin, & eſtant froide la ſerrerez dans les boettes comme les autres paſtes.

Les peſches, pavies & alberges de toutes ſortes, ſeront miſes au ſec & en paſte comme les abricots.

Pour ce qui eſt des coings, il ne s'en ſeche que par fantaiſie, dautant que c'eſt un fruit qui eſt aſſez dur de luy-meſme; toutefois ſi vous voulez en ſecher, vous vous y gouvernerez comme aux autres, les faiſant pourtant parbouillir beaucoup, & preſt à ſe dépecer, avant que de le confire, afin qu'il en ſoit plus délicat.

La paſte ſe pourra auſſi faire comme les precedentes; il n'eſt de beſoin d'y mettre les peaux, dautant que d'eux-meſmes ils ont & aſſez de gouſt & aſſez de liaiſon, c'eſt pourquoy beaucoup de Confiſeurs en mettent dans les paſtes d'abricots, tant pour l'augmenter que pour la liaiſon, mais elle n'eſt pas ſi agreable, dautant qu'elle a l'odeur des coings.

Les noix ſe preparent pour eſtre miſes au ſec, en les choiſiſſant comme pour le liquide; mais il leur faut oſter tout le

vert jusques au blanc, les jetter en l'eau claire à mesure que l'on les pele, puis les desamertumer en les faisant parbouillir en diverses eaux, & les confire, secher & serrer; ainsi que les autres fruits precedens.

Quant aux cerizes & agriottes, on les confit pour mettre au sec comme les autres precedens fruits, se lient par bouquets, & on les met à oreilles comme les abricots, en les joignant deux ensemble, qui se souderont en sechant à l'estuve.

Pour la paste, elle se fait, l'une en pressant des cerizes bien meures dans l'estamine, & broyant les peaux dans le mortier, puis les passer au tamis, mettre le tout sur le feu, & le faire reduire à la moitié, adjoûtant demie livre de sucre en poudre, à chaque livre de suc, & cuisant le tout en consistance de paste: l'autre que je trouve beaucoup meilleure, est d'épreindre un peu les cerizes, les froissant avec les mains, mettant ce jus à part, & ce qui restera, le passer au sas, piler les peaux qui pourront rester, & les passer aussi, puis y ajoûter le sucre en poudre, à chaque livre de fruit, demie livre de sucre, mettre cuire le

tout en consistance, puis la dresser comme dessus.

Le jus provenant des cerizes épreintes, sera confit en syrop pour garder, & aussi l'on en pourra mettre dans le sucre pour le fondre, quand vous ferez les autres confitures liquides.

Les groseilles se mettent au sec comme les fruits precedens, ayant observé ce que j'en ay dit pour les confire au liquide.

Les gadelles ne se confisent point au sec, à cause de leur petitesse: mais l'on en fait des pastes excellentes, en les froissant dans l'estamine; & les passant au sas bien délié pour en oster les pepins & la teste: vous les ferez tout de la mesme maniere que celles de cerizes.

Les framboises rouges & blanches ne se mettent point au sec, non plus que les gadelles, mais les pastes sont beaucoup à estimer pour leur agreable goust; elles se font comme celles de cerizes, y meslant quelque peu de gadelles pour en relever le goust par leur petite acidité.

Les verjus & musquats se confisent fort peu au sec: les pastes que l'on en fait sont tres-bonnes, & se veulent aussi

façonner comme aux cerizes, ayant auparavant preparé le fruit, comme j'ay dit cy-devant.

Les orenges se confisent entieres ou par quartiers; pour les preparer, il faut raspér tout le jaune, avec une raspe de fer blanc; puis si vous les voulez confire entieres, il faudra faire un trou à l'endroit de la queüe, & tirer avec patience tout le dedans, laissant la peau la plus déliée que l'on pourra; on les mettra tremper à mesure dans l'eau tiede; par aprés on les fera parboüillir en grande eau pour en oster toute l'amertume, la changeant plusieurs fois, tant qu'elle n'ait plus aucun goust d'amer; cela fait, vous les tirerez du feu, les jettant dans d'autre eau tiede, puis ferez fondre vôtre sucre à petit feu; pendant qu'il fondra vous mettrez égoutter vos orenges, les posant sur un linge en plusieurs doubles, le trou dessous; & aprés vous les mettrez dans le sucre, que ferez cuire jusques à la consistance de conserve, pendant qu'ils cuiront vous les remüerez & retournerez souvent avec la gasche, puis les retirerez avec l'écumoire, & égoutterez bien le sucre qui sera dedans; aprés quoy vous les mettrez secher dans l'estuve, ce qui se

fera en demie-heure de temps; au defaut d'estuve vous les mettrez devant le feu, sur de petits brins de balay, où elles secheront fort bien.

Pour celles que voudrez mettre par quartiers, ayant raspé tout le jaune, vous couperez la peau en tant de parties que vous voudrez, & en la tirant proprement, vous la separerez de dedans sans rien rompre.

L'on coupe aussi cette peau par petites parties, que l'on nomme des zestes, les taillant de la mesme forme que l'on en prend sur les orenges, pour en les pressant jetter un esprit subtil qui est dedans, lequel donne goust au vin à travers le verre; ces mesmés zestes estans pressez contre la flambe d'une chandelle, cét esprit prend feu en petillant.

L'on coupe encore en forme de gros lardons, les peaux d'orenges & citrons rouges, lesquelles on confit, mettant aussi dans leur syrop d'autres lardons d'écorce de citron confite bien verte; & le sucre estant cuit jusques en conserve, vous prendrez ces lardons avec l'écumoire, & les ayant bien égouttez, vous les dresserez en forme de rocher, entre-mélant les couleurs : ce

qu'estant fait, vous les secherez dans l'estuve, ou les mettrez seulement devant le feu.

Vous observerez que les orenges & citrons, tels que nous les avons à Paris, ne se veulent confire qu'à mesure que l'on en a besoin, dautant qu'ils se farinent quand ils sont vieils faits.

Les citrons se confiront de mesme que les orenges, l'on taille des tranches fort déliées sur les poncilles, larges de deux ou trois doigts, lesquels on confit & seche, comme celles des orenges.

Des laictuës Royales se tire un cardon quand elles montent à graines, duquel on fait la confiture que les Italiens appellent gorge-d'ance.

Pour les confire vous les dépoüillerez de leur petite peau ou écorce, les jettant dans l'eau fraîche, & les ferez un peu éverdumer, puis les mettrez dans le sucre en poudre avec quelque peu d'eau claire pour fondre le sucre: aprés quoy vous les ferez cuire tout d'un boüillon jusques à ce que le sucre soit en conserve; alors vous les tirerez avec l'écumoire les mettrez secher sur les ardoises dans vostre estuve, les retournant de tous côtez, & estans secs les serrerez dans les

boëttes comme les autres fruits secs, y ajoûtant un peu d'eau de fleurs d'orenges, en les ostant de dessus le feu.

L'on pourra aussi confire plusieurs autres sortes de fruits, comme melons, concombres, & autres.

Des conserves & massepans.

SECTION VII.

Dans cette derniere Section, qui fera la conclusion de nostre Livre, je vous veux enseigner la plus divertissante & la plus agreable methode de confire les fleurs & les fruits de vostre Jardin, & en la pratique de laquelle je m'asseure que vous prendrez plus de plaisir que vous n'en pouvez souhaitter; car les objets y sont si agreables que la veuë se trouve extrémement recreée, en la diversité des couleurs que l'on y employe, & aussi que l'esprit se plaist à inventer mille gentillesses (derivées de tout ce que je vais écrire) & les ranger avec justesse pour satisfaire ceux devant qu'elles sont presentées.

Nous commencerons par les fleurs, &

dirons que l'on en a fait des conserves de toutes si l'on veut, mais je ne m'arresteray qu'à celles qui sont les plus hautes en couleur, & les plus agreables à manger.

Pour faire de la conserve de violettes, vous éplucherez les fleurs ne prenant simplement que ce qui est violet aux fueilles, & les broyerez bien dans un mortier de marbre, ou de pierre tant que la paste en soit si déliée, que l'on n'y puisse plus remarquer aucune forme de feuille.

Pendant que l'on broyera ces fleurs, vous mettrez du sucre dans le poëslon pour en faire une cuitte ou venuë ; la plus grande sera de quatre livres au plus, & la moindre d'une livre ; à quatre livres de sucre, il faut environ une chopine, ou trois demy-septiers d'eau, pour le faire fondre en l'enrosant par tout ; vous mettrez vostre poëslon sur le feu de charbon à demy embrasé, afin que le sucre se fonde à loisir ; puis quand il boüillira, vous l'écumerez avec la gasche, & le remuërez souvent ; vous donnerez le feu à vostre poëslon un peu plus par le devant que par derriere, afin que l'écume poussée par le boüillon vers la queuë du poeslon se puisse plus facilement en-

lever ; & apres qu'il sera bien écumé ; vous mettrez le feu sous le milieu de vostre poeslon.

Pour connoistre quand vostre sucre sera cuit en consistance de conserve, vous le pourrez par trois façons ; la premiere, quand en tournant & mélant vostre sucre de tous costez, vous retirerez vostre gasche sans l'esgoutter que bien peu, & la secoüant (comme si vous vouliez pousser une balle d'arriere-main avec la raquette) vous verrez qu'il se fera en filasse volante : la seconde, quand ayant retourné vostre sucre, vous laisserez esgoutter vostre gasche, & que dans les dernieres gouttes qui tombent, il y reste comme un petit filet qui remonte se tortillant en forme de queuë de cochon : & la troisiéme, quand apres avoir boüilly long-temps vous voyez qu'il s'espaissit, & au lieu qu'il faisoit son boüillon dans le milieu, il le fait de tous côtez, mais plus lentement, par là vous pouvez juger qu'il est cuit.

Vous le tirerez de dessus le feu, & luy laisserez passer sa plus grande chaleur ; apres quoy vous prendrez vostre paste de violettes, la mettrez dans le sucre en motte, à un des costez de vostre poeslon

& la destrempez petit à petit avec la gasche, puis vous la mélerez par tout le poeslon la tournant & renversant avec le plus de promptitude que vous pourrez; & ce jusques à ce que la chaleur en soit appaisée, ce que vous reconnoistrez quand le boüillon cessera, & que vostre sucre sera en repos ayant dissipé l'humidité qui estoit dans les violettes.

Pour la doze, à quatre livres de sucre il faudra environ gros comme le poing d'un enfant de dix ans, fleurs de violettes pilées.

Ayant passé dans le poeslon sa plus grande chaleur, vous la dresserez ou en la versant dans des tourtieres de papier bien sechées pour étre coupée en biscuits, ou en platteaux que puiserez dans le poeslon avec la cueilliere d'argent, escremant & prenant tousiours le dessus qui sera comme une petite glace, & versant la cueillerée sur du papier bien sec, cela fera un petit rond grand comme une piece d'un écu; ou bien en prenant sur la gasche, & avec le cousteau la couper par maccarons : mais il faut qu'à cette derniere façon vostre sucre soit presque froid, autrement il couleroit de dessus la gasche; quand vous voudrez en faire des maccarons

maccarons de toute la poeslonnée, il ne faudra prendre que par un costé de vôtre poeslon & non pas de tous costez, à cause que vostre conserve se refroidiroit trop, & qu'il en demeuroit beaucoup au poeslon.

Vous n'oublierez pas à tailler vos biscuits dans vos tourtieres avant qu'ils soient froids, car ils se romproient.

Vous leverez vos conserves de dessus les papiers quand elles auront un peu de chaleur, si vous n'en voulez briser beaucoup; & si elles sont trop froides & que vous ayez peine à les lever, vous chaufferez un aix, & poserez les papiers dessus, cela fera resüer vos conserves, & elles se leveront facilement.

Vous observerez trois choses tres-necessaires en toutes les conserves; la premiere, que vous soyez en lieu chaud, & bien fermé, à cause que le froid vous empesche d'avoir le temps de verser & façonner vos conserves: la seconde, que vos tables soient propres, & n'ayent aucune graisse: car la conserve dans sa chaleur estant versée attireroit cette graisse à travers le papier, ce qui l'empescheroit de se prendre: le troisiéme, que les papiers sur lesquels vous la verserez & dres-

ſez ſoient bien blancs, bien nets, & bien ſechez.

Imprimez-vous bien dans l'eſprit tout ce que je vous viens de dire : car cela vous ſervira en toutes les autres que je vous diray cy apres.

Les fleurs de bourrache, bugloſſe, foucy, jaſmin, & les fueilles de fenoüil vert, ſe confiſent de la meſme methode que les violettes.

Le ſyrop violat eſtant plutoſt une boiſſon qu'un medicament, j'ay creu neceſſaire de vous en donner la compoſition, quoy qu'il ſemble que je le devrois pluſtoſt avoir mis au rang des confitures liquides qu'en cét endroit-cy : neanmoins parce qu'il ne ſe confit point de violettes au liquide, & que cét article vous euſt eſté difficile à trouver dans voſtre livre, je l'ay placé en ce lieu pour vôtre plus grande commodité.

Il ſe fait de deux manieres : l'une en broyant dans le mortier de pierre une livre ou environ de fleurs de violettes preparées comme pour la conſerve, & les mettre dans un linge aſſez fort pour reſiſter à la preſſe, afin d'exprimer tout le jus des violettes, dans laquelle livre vous en tirerez plus d'un quarteron, ſi

les violettes sont fraîches cueillies : pendant que l'on les pilera & pressera, vous ferez cuire une livre de beau sucre, jusques à la consistance de conserve, (ce qui se connoistra par les trois indices que je vous viens d'enseigner) estant cuit vous le tirerez du feu, luy laisserez passer son boüillon, & apres verserez petit à petit ce jus de violettes dedans, remuant avec la gasche par tout le poeslon ; puis estant un peu froid, le mettrez dans des bouteilles de verre, que boucherez bien avec des tampons de liege, & de la cire molle par dessus : celles dont je vous ay donné la composition à la fin du premier traité y sera fort propre : l'autre maniere est de broyer des fleurs, les mettre dans une estamine, & verser par dessus du sucre cuit un peu moins qu'en conserve, & ce à plusieurs reprises : pendant qu'un versera, un autre froissera les violettes avec une cueilliere de bois, pour en exprimer le jus, que recevrez dans quelque terrine vernissée, & apres que tout sera passé, il faudra mettre l'estamine dans la presse pour ne rien perdre : vous laisserez bien refroidir le tout, puis le serrerez dans des bouteilles comme le precedent.

On mettra secher à l'estuve le marc

de ces violettes pour ne rien laisser perdre, cela est assés agreable à manger, & fait bonne bouche.

Il se fait de parfaitement beau syrop violat par infusion, comme aussi de rozes pasles, de fleurs de pescher, & beaucoup d'autres encore; mais comme cela est du fait de la Medecine, je ne m'entremettray point d'en dire aucune chose, quoy qu'ils soient tres-faciles à faire.

La Roze de Provins se confit en conserve seche & liquide: la liquide se fait en prenant des rozes quand elles commencent à s'épanoüir, & leur oster tout le vert, & le jaune mesme qui est à chaque fueille: les bien broyer dans le mortier de pierre, y ajoûtant la moitié autant de sucre commun en poudre, comme il y aura de pesanteur de fleurs toutes épluchées, & mettant dans le mortier petit à petit à mesure que l'on broyera; & estant bien broyée vous la mettrez dans des pots de grets que vous n'emplirez pas tous pleins à cause qu'el le se fermentera (c'est à dire qu'il se fer comme un levain qui fera bouffir vostr conserve:) quand vous aurez mis vo pots au Soleil, & qu'ils y auront esté p

l'espace de quinze jours durant; vous les retirerez à l'ombre quatre ou cinq jours, les remplirez de l'un d'eux, & les couvrirez bien avec un parchemin en double que moüillerez bien pour le faire mieux joindre au pot, lequel vous lierez d'une ficelle.

Pour la conserve de rozes seiches de la maniere que l'on la fait à Provins, il faut prendre les rozes toutes épanoüies, leur oster tout le vert, & le jaune entierement, comme pour les conserves liquides, les mettre secher dans des sachets de papier, & estant parfaitement seches les battre au mortier de fonte, en l'enveloppant & le pilon aussi avec un sac de cuir, ainsi que les Parfumeurs battent leurs poudres, estant battuë il la faudra passer au tamis de soye délié, puis la bien enfermer dans des papiers & boëttes, pour luy conserver sa couleur.

Quand vous voudrez faire cette conserve, vous prendrez quatre onces de vostre poudre & la mettrez dans un plat de fayence, vous épreindrez des citrons dans un verre pour en tirer le jus; que laisserez reposer pour estre plus clair & plus beau, dautant que la fece ou le plus

épais & limonneux du citron descendra au fonds du ventre estant clarifié, vous en mettrez parmy vostre poudre pour luy faire venir sa belle couleur en la détrempant avec la gasche, & retournant bien de tous costez, pendant ce temps-là, vous ferez cuire deux livres de beau sucre jusques à la consistance de conserve forte, puis le tirerez du feu, luy laisserez abbattre son boüillon, & mettrez cette poudre à un des costez de vostre poëslon, la détrempant petit à petit, & la mélant bien avec le sucre, vostre conserve sera faite.

Pour la dresser par macarons comme font ceux de Provins, vous en prendrez sur la gasche, avec le coûteau, la taillerez & dresserez sur des papiers sechez; si elle se refroidit par trop, & qu'elle ne vous donne le loisir de la dresser, vous mettrez vostre poëslon sur un petit feu bien lent, pourveu qu'il l'échauffe un peu, & la rende maniable il suffira, vous retirerez jusques à la derniere miette de conserve en pratiquant ce que je vous ay dit à l'article des violettes, & aussi pour la retirer de dessus les papiers & la serrer dans des boettes.

Quelques-uns y ajoûtent un peu

d'esprit de vitriol blanc, pour relever davantage la couleur de la roze, mais cela n'est pas si sain, ny si naturel que quand l'on n'y employe que le jus de citron pur.

Vous observerez de ne pas rendre vôtre paste de roze trop liquide, avant que de la mettre dans vostre sucre, car il y auroit par trop de décuit, à cause du jus de citron qui décuit extrémement, & engraisse le sucre plus que toute autre chose; il suffira qu'elle soit abbreuvée par tout, & que vous la puissiez mettre en pelotte sans qu'elle coule.

Tant plus vostre conserve est fraîche faite, tant plus belle elle est: c'est pourquoy les Apothicaires de Provins en ont toûjours de tres-belles, parce qu'ils en ont grand debit: quoy que je ne vous aye dit que la composition pour deux livres, ce n'est pas que ceux de Provins n'en fassent des poeslées entieres de dix ou douze livres de sucre; mais comme vous n'en avez pas tant de besoin à la fois, n'en voulant pas faire trafic, il suffira du peu, puis que vous aurez toûjours de la poudre de roze en vostre logis, pour la faire en toute saison.

L'on en fait aussi de rozes blanches;

mais elles passent si-tost leur beauté, & ont si peu de goust de rozes & d'odeur, que je ne l'estime pas beaucoup.

La conserve de rozes qui se sert ordinairement dans les festins, ne se fait pas si forte de poudre de rozes que celle de Provins ; & demie once de poudre, sera plus que suffisante à deux livres de sucre ; y mettant autant de jus de citron, qu'elle en pourra porter pour la rendre liquide ; de telle façon pourtant qu'en penchant la vaisselle que vous aurez detrempée elle ne coule point, puis quand vostre sucre sera cuit en conserve, vous le tirerez de dessus le feu, luy laisserez passer son boüillon, & y mettrez vostre paste, la meslant continuellement avec la gasche, jusques à ce que le sucre soit appaisé du bouillon que le descuit luy aura fait eslever : ce qu'estant fait, vous verserez vostre conserve dans les tourtieres de papier pour en faire des biscuits; lesquels se façonneront tous couverts de petites bouteilles avec un glassis bien reluisant ; & si vous en dressez en plateaux ils seront aussi par dessus de la mesme façon, le reste qui demeurera dans le poeslon vous l'amasserez & le leverez avec la gasche pour le couper en maccarons.

N'oubliez

N'oubliez pas à couper vos biſcuits, ny à lever vos conſerves pendant qu'il y a encore quelque chaleur, pour les raiſons que je vous ay dites cy-devant ; & ſoit repeté pour la derniere fois, car je n'en parleray plus.

Vous ſçaurez que ſi vous détrempiez vôtre poudre de rozes dans quelque vaiſſelle d'argent ou d'eſtain, que cela luy donneroit une teinture plus violette ; pourquoy ſi d'une meſme poudre vous en voulez faire de deux couleurs, il n'y aura qu'à en mettre dans de la fayence, & dans de l'eſtain ou argent.

Je vous diray encore que la grande beauté de toutes les conſerves ne dure que quatre ou cinq jours au plus en leur bel éclat ; c'eſt pourquoy l'on n'en fera qu'au beſoin.

La conſerve de Fleurs d'Oringes ſe fait en hachant ſes fueilles bien déliées, & les jettant promptement dans le jus de citron, de crainte qu'elles ne noirciſſent : dans deux livres de ſucre, vous y pourrez mettre gros comme un eſteuf de fleurs, ayant égoutté le jus, afin d'y avoir moins de décuit, & vous en ferez la conſerve comme je viens d'enſeigner à celle de roze, pour ſervir en compagnie,

L'on fait la conſerve raviſſante de framboiſes blanches & rouges, en les preſſant legerement, & en tirant le jus que mettrez dans quelque verre pour le laiſſer raſſeoir, & que la lie aille au fonds; puis voſtre ſucre eſtant cuit en conſerve & tiré hors du feu, vous verſerez ce jus dedans, y en mettant ce que vous jugerez que le ſucre pourra porter de décuit, puis la dreſſerez dans des tourtieres, la taillerez & ſerrerez à l'ordinaire.

Du jus de gadelles, de grenades, & de celuy d'eſpine-vinette ſe fait de tres-tres-belle & tres-agreable conſerve, en s'y gouvernant comme aux framboiſes.

Si vous voulez augmenter le gouſt aux conſerves faites avec un de ces jus rouges; vous le coulerez à travers le papier broüillars, puis vous le ferez boüillir pour le reduire, afin qu'il en entre beaucoup dans le ſucre ſans que cela le décuiſe par trop.

Pour faire la conſerve d'orenge, vous prendrez de la raſure de deſſus des orenges: celle que vous aurez tirée des confites au ſec pourra ſervir; & à meſure que vous la raſperez elle tombera dans

l'eau tiede ou fraîche, de crainte qu'elle ne noirciſſe; vous la mettrez infuſer ſur le feu en grande eau pour la deſamertumer, & réïtererez pluſieurs fois juſques à ce qu'elle ait perdu entierement ſon amertume; ce qu'eſtant fait vous la mettrez dans un linge, & en ferez ſortir toute l'eau en tordant le linge; par aprés vous la mettrez dans un plat d'argent, & la ſecherez en la maniant continuellement; car elle s'attacheroit au plat, & ce juſques à ce qu'elle ſoit preſque toute ſeche; cependant vous cuirez du ſucre juſques à la conſiſtance de conſerve, puis jetterez dedans voſtre poudre, & remüerez bien de tous coſtez, afin qu'elle prenne corps avec voſtre ſucre; ſi vous y voulez mettre un peu de jus de citron ou d'orenge, aprés que vôtre poudre aura eſté bien mélée, cela luy donnera bon gouſt; vous pourrez mettre à deux livres de ſucre gros comme une balle de poudre d'orenge & du jus à diſcretion, ſe prenant garde de ne pas trop décuire voſtre ſucre: vous la verſerez, dreſſerez & taillerez, comme celle de fleurs d'orenges.

Celle de citron ſe fera tout de meſme que celle d'orenge, raſpant non ſeule-

ment de la peau jaune, mais encore la chair jusques au jus; & l'ayant bien levée & délimonée en plusieurs eaux chaudes, & sechées comme j'ay dit celle d'orenge, vous la mettrez dans le sucre, & y ajoûterez le jus de citron pour la rendre plus haute en saveur.

Pour faire le biscuit de citron épais de trois doigts & plus, vous cuirez vostre sucre en consistance de conserve un peu plus forte, puis jetterez la poudre de citron preparée comme j'ay dit, & mélerez un peu de jus de citron & du blanc d'œuf fouëtté avec des verges pour la faire lever, ce qu'ayant fait vous verserez vostre sucre sur le papier, tenant le poeslon dessus, afin que sa chaleur fasse lever davantage vostre conserve, puis estant encore chaude, vous la couperez par gros biscuits, qui seront tous pleins d'yeux par dedans & fort legers.

On fait aussi de la conserve de jus de citron sans y mettre de la chair raspée, mais n'a que l'acidité, & n'est pas si agreable que celle où vous en aurez mis.

Les pistaches seront pelées à l'eau chaude, puis pilées dans le mortier de pierre, les enrosant avec l'eau de fleurs

d'orenges, de crainte qu'elles ne rendent l'huile; aprés quoy vous les mettrez dans vostre sucre cuit en conserves & détremperez cette paste à un costé de vostre poeslon; mélerez bien le tout, & y ajoûterez quelque peu de musc, & d'ambre-gris broyez avec du sucre bien délié & passé au tamis, puis vous la tirerez du poeslon, & vous la façonnerez & dresserez, ainsi que j'ay dit des precedentes.

Il se fait de la conserve de toutes sortes de fruits déja confits au sec, comme abricots, pesches, cerizes, orenges, citrons, écorces de citron vertes, & autres en les taillant en lardons ou petits billets semblables à des dez à joüer, & les jettant dans le sucre alors qu'il est cuit, jusques en consistance de conserve un peu lasche; puis ayant mélé le tout pour en rendre la diversité plus agreable, il la faudra dresser & tailler ainsi que j'ay dit les autres.

Vous pouvez en conserve contrefaire plusieurs choses qui surprennent à l'abord, comme par exemple des tranches de jambon, cela est un peu embarrassant à une personne qui n'a pas accoûtumé de travailler en conserve, à cause qu'il

faut bien prendre son temps pour entendre à tout, mais pourtant tres-facile à qui y a un peu de pratique.

Pour y parvenir, vous aurez des plats d'argent tout prests, & quand voſtre ſucre ſera cuit juſques en conſerve un peu plus foible ou laſche, vous en verſerez une partie dans un des plats, & le poudrerez de chair de citron, preparée comme je vous ay dit cy-devant, ou de jus de framboiſes blanches, ou de fleurs d'orenges hachées de meſme, ainſi que je vous ay dit; bref de tout ce qui ſera blanc pour repreſenter la graiſſe & le lard, & ferez bien tourner cette conſerve par quelqu'un pour incorporer le ſucre avec le décuit; puis vous verſerez une autre partie de voſtre ſucre dans un autre de vos plats, & y mettrez de la poudre de rozes auſſi preparée, ou du jus de framboiſes, groſeilles rouges, ou autre qui pourra repreſenter la chair du jambon: ne mélant pas vôtre décuit par tout le plat, afin que reſtant quelques endroits blancs quand vous tirerez voſtre conſerve du plat, cela imite mieux les graiſſes qui entrelardent le jambon (& pour dernier, vous mettrez avec le reſte du ſucre qui ſera

dans voſtre poëſlon, de la fueille de fenoüil vert, que ferez piler dans le mortier de pierre, c'en eſt la ſaiſon, ou en autre temps des piſtaches, pour repreſenter le perſil haché, & herbes fines que l'on met ſur le lard du jambon; vous prendrez ces conſerves qui ſeront encore chaudes, & poſerez la rouge, & un peu de la blanche ſur une table, les mélerez enſemble pour imiter les muſcles & graiſſes, qui entrelardent le jambon; puis aprés vous mettrez de la blanche par deſſus pour contrefaire le lard, & du vert pour le dernier qui repreſentera le perſil; vous appuyerez & battrez de la main à chaque lict que mettrez afin de les incorporer & joindre enſemble, vos conſerves eſtant encore un peu chaudes vous les couperez en forme de tranches de jambon, & les dreſſerez ſur des aſſiettes mettant une ou deux fueilles de laurier par deſſus pour ayder à la tromperie.

Si vous en vouliez faire une plus grande quantité, vous pourriez vous ſervir de trois poëſlons au lieu d'écuelles d'argent.

Pour contrefaire des cervelats, prenez le reſte du rouge qui ſera dans vos

escuelles, & y mettrez deux ou trois gouttes d'eau claire, ou de fleurs d'orenges, mélez-y de la poudre de canelle battuë & passée bien fine, pour embrunir vostre couleur ; & ramasser les restes de vostre jambon, (ostant le vert,) mettez le tout dans le poeslon, avec un peu d'eau que vous y verserez, n'en prenant que dans une cuilliere d'argent, peur d'en trop mettre, mais seulement pour décuire un peu le sucre ; vous mettrez le poëslon sur un petit feu pour échauffer ces conserves & les incorporer ensemble en les mélant avec la gasche, & afin qu'en les tirant du poëslon elles soient faciles à manier & former avec les mains en rond comme des saucissons; pendant que le sucre sera encore chaud vous les trancherez par roësles, ou en long, & les dresserez sur des assiettes ainsi que les saucissons naturels, les entremélant de fueilles de laurier pour mieux déguiser l'affaire.

Vous pourrez encore imiter mille gentillesses avec le sucre & toutes ces couleurs, en en faisant des pastes que vous mouslerez, & faconnerez à loisir, dautant qu'elles n'entrent point sur le feu.

Par exemple, pour contrefaire des

rubans d'Angleterre de plusieurs couleurs: vous prendrez du sucre passé bien délié au tamis de soye; & pour le rendre encore plus fin que celuy qui est pilé au mortier, c'est qu'il le faut broyer à sec sur le marbre, ainsi que les peintres font leurs couleurs; estant passé, vous en mettrez sur une table bien nette, y mélerez un peu de gomme tragacant, détrempé avec l'eau de fleurs d'orenges ou de rozes, & ferez une paste qui se puisse étendre sous le roûleau: vous diviserez cette paste en autant de morceaux que vous voudrez qu'il y ait de couleurs, lesquelles vous mélerez avec vostre sucre chacune à part, & les étendrez avec le roûleau, les plus minces & tenuës que vous pourrez; vous trancherez des pastes par petites lanieres bien déliées que joindrez proprement & promptement les unes aux autres, afin que l'humidité qui est dans le corps de la paste soude ces lanieres, que diversifierez pour imiter les rubans: en suite dequoy, vous passerez legerement le roûleau par dessus pour les mieux joindre, puis vous les fermerez en nœuds ou galans, mettant des cartes repliées en rond pour soûtenir les replis jusques à ce

qu'ils soient secs, ce qui se fera en moins de deux heures.

Vous contreferez aussi les chiffres, & armes blasonnées de qui vous voudrez, en taillant cette paste avec le coûteau, ou avec des Mousles de fer blanc qu'aurez fait faire exprés; & vous pourrez aussi imiter toutes sortes de marqueterie que vostre esprit vous suggerera.

Si vous voulez rendre ces figures encore plus recreatives; estant parfaitement seches, vous les glacerez de sucre délié, détrempé avec eau de fleurs d'oranges par un costé, & les mettrez dans le four, puis les retirerez & glacerez de l'autre costé, les remettant derechef au four pour en secher la glace, par ainsi on ne verra point la figure qui sera enfermée entre ces deux glacis, à cause de la blancheur, si ce n'est en l'exposant au jour ou à la chandelle, & regardant à travers; alors on reconnoistra ce que c'est, & on admirera vostre industrie.

Avec cette mesme paste vous ferez des tablettes & muscadins tels que vous voudrez, y mélant le musc, l'ambre, la poudre d'Iris, la canelle, le girofle, & toute autre chose qui peut servir à la

recreation du gouſt, ou à fortifier l'eſtomach, meſme auſſi des purgatifs, preſervatifs de toutes les ſortes que la medecine enſeigne.

Pour ſervir des muſcadins ſur table, l'on les met d'ordinaire dans des petites tourtieres ou abbaiſſes de la meſme paſte, mais ſans muſc pour éviter la dépence : ces petites abbaiſſes ſe font avec des mouſles de fer blanc qui ſeront de telle figure que vous voudrez, ou rondes, ou en triangle, ou à pans, ou en eſtoile, bref ſelon voſtre fantaiſie, dans leſquelles vous mettrez de voſtre paſte qui aura eſté étenduë avec le roûleau, & avant que de la mettre vous poudrerez voſtre tourtiere de ſucre, crainte qu'elle ne s'y attache ; vous rognerez avec le coûteau le ſurplus de la figure de la tourtiere, & laiſſerez ſecher ces abbaiſſes dans leurs mouſles environ deux heures, puis vous les tirerez & poſerez en quelque lieu où elles puiſſent s'achever de bien ſecher.

Dans ces meſmes petites tourtieres quand elles ſeront bien ſeches, l'on y dreſſera des confitures liquides pour en mettre de pluſieurs ſortes ſur une meſme aſſiette, les rangeant en forme de roze.

De cette mesme paste vous ferés aussi des biscuits & pains de citron, y ajoûtant de la mesme raspure qu'aurez fait parboüillir ou desamertumer pour estre plus agreable; & l'ayant mélée avec vôtre sucre & gomme, vous tirerez & applatirés la paste sous le roûleau, mettant dessus & dessous du sucre en poudre (de crainte qu'elle ne s'attache à la table ou au roûleau) sans la replier pourtant, afin qu'elle garde une humidité dans le milieu qui la fasse lever, quand vous la mettrez au four, qui sera un quart-d'heure aprés que vous l'aurés coupée en biscuits ou pains, à cause qu'elle se secheroit trop, & ne leveroit ou boufiroit pas assés.

Si vous ne voulés vous servir de gomme tragacant, un peu de blanc d'œuf fouëtté y pourra suppléer.

Vous en ferés de tous gousts & de toutes couleurs, le tournesol (quoyque fort peu agreable) s'employera au deffaut de violettes, bourraches & autres couleurs semblables; si vous y mettés du jus de citron il luy changera sa couleur.

On trempe par fois dans ces couleurs de cerizes, des framboises & des gadelles; puis on les roûle dedans du sucre

bien fin, leur en laissant prendre ce qu'elles peuvent, & aprés on les met secher devant le feu pour affermir le sucre : si vous mélés avec vos couleurs un peu d'eau de blanc d'œuf ou de gomme, cela les rendra fermes par dessus comme dés dragées.

Le fenoüil vert grené en branche & autres fleurs, seront plongées dans le sucre cuit en conserve, puis estânt poudrés de sucre fin on les mettra aussi secher devant le feu.

Au fenoüil vert, on y larde des curedens comme on feroit des gluaux à une pipée, ce sert de dragées, & pour se nettoyer la bouche à la fin du repas.

Le massepan se fait d'amandes douces, d'avelines, de pistaches, de pignons, d'amandes ameres, de noyaux d'abricots & de pesches, mesmement de semences froides mondées, si vous y voulés faire la dépence : & il se travaille tout de mesme façon.

Pour le faire excellent, il faut prendre une livre d'amandes, que vous pelerés les mettant dans l'eau chaude, puis dans la fraîche à mesure que vous les dépoüillerés de leur peau, car cela les blanchit de beaucoup; vous les retirerés

de l'eau, les essuyerés ou secherés dans le linge, les mettrés dans le mortier de marbre ou pierre, & les pilerés tant que l'on ne puisse plus remarquer aucune partie de l'amande pour petite qu'elle soit; en les pilant vous les enroserés avec de bonne eau de fleurs d'orenges ou de rozes, bien rectifiée, & purgée de son Phlegme par distillations, ou simplement reposée de long-temps, car il s'y fait une vaze au fonds de la bouteille, qui est le plus visqueux & la crasse de toute l'eau-roze, & faudra passer ce que vous en aurés affaire à travers un linge, de crainte que ce phlegme ne se méle, ce que l'on y met des eaux de senteurs, n'est pas tant pour l'odeur que pour empécher que les amandes en les pilant ne rendent l'huile: car le massepan seroit desagreable: Vous y mélerés une livre de beau sucre, passé délié comme celuy des muscadins, & en ferés un corps en consistance de boüillie bien épaisse, vous passerés vostre paste à travers le sas ou l'estamine, afin que s'il y avoit quelques morceaux d'amandes qui ne fussent pas assés pilés, on les rebroyast, pour ne trouver rien desagreable dans le massepan: vous mettrés cer-

te paste dans le poëslon, & la cuirés à petit feu comme les pastes de fruits secs; (c'est à dire) jusques à ce que la paste quitte le poeslon en retournant toûjours de peur qu'elle ne brûle; vous en goûterés si elle tient de la cuisson avant que de la tirer du feu (c'est à dire si elle a quelque petit goust de rosty, mais non pas de brûlé) puis estant cuite la verserés dans quelque vaisselle de fayence qu'aurés poudrée de sucre, afin que le massepan ne s'y attache point; & estant presque refroidie, vous la mettrés sur vostre table; la manierés & tirerés sous le roûleau comme de la paste de farine, & la façonnerés en grandes tartes rondes, ou bien en petites que vous arondirés les coupant avec le haut du calice d'un verre à boire, en l'appuyant sur la paste, qui sera de l'épaisseur que vous voudrés que soient vos tartes: vous en ferés de quarrées, en lozange, en cœur, en triangle, & de toute autre figure que vous voudrez, les pinçant par les bords pour y faire le petit dentelage qui s'y pratique ordinairement: estant façonnées vous les mettrés cuire dans le four moyennement chaud, pour leur donner une petite couleur rousse par les bords & extrémi-

tés, puis les retirerés, les laisserés refroidir, & les glacerés avec sucre fin, & eau de rozes ou de fleurs d'orenges; (il faut que cette glace soit épaisse, comme du miel blanc, & que l'on l'étende avec un coûteau;) aprés quoy vous remettrés vos tartes au four pour cuire cette glace; & quand elle aura bouffi, vous les retirerés, les laisserés refroidir, & serrerés en lieu sec.

Aux grandes tartes aprés que vous leur aurés donné couleur, vous les glacerés & piquerés dessus des pistaches, des écorces de citron, de l'orengeat, du citronnat, ou du canelas en dragées, puis vous les remettrés au four pour secher la glace, & les retirerés quand elle aura bouffi.

Si vous voulés les embellir & enrichir dans le milieu de quelque petit rocher de confitures diverses, vous y en mettrés de telle sorte que voudrés, puis que vous avés la methode de les mettre en conserve.

Vous ferés aussi avec vostre massepan de longs triangles pour de trois en dresser une piramide sur un plat, que vous accompagnerés de petites tartes tout autour, ou du massepan filé (dont je vous vais enseigner cy-aprés la maniere de le faire)

faire) & ajusterez le tout selon que vous inventerez par vostre caprice.

Le massepan de pistaches (qui se fera comme celuy d'amandes-douces) vous le pourrés déguiser en fonds d'artichaux, en asperges (mettant un peu de blanc au gros bout pour mieux tromper) en pois sans cosses & autres choses semblables, ayant des mousles de bois ou de plomb qui en fasse la figure; bref vous vous divertirés dans ces gentillesses autant que vostre curiosité vous y portera, & la dépence que vous voudrés faire y pourra fournir.

Avec du massepan d'avelines, vous pourrés faire de petits boutons que cuirés au four, leur faisant prendre un peu de couleur pour contrefaire les avelines, & les servirés dans un plat comme en Caresme on sert les naturelles.

Si vous ne voulés mettre tout vostre massepan en tartes, vous le prendrés avec la gasche dans le poeslon tout sortant du feu, & avec le coûteau en dresserés des macarons comme ceux de conserve, que mettrés au four pour prendre couleur.

Pour faire le macaron & massepan, ainsi que les Paticiers, il faut à une livre de sucre une livre d'amandes battuës

comme j'ay dit, & cuire à demy vostre paste, estant presque froide y ajoûter quatre blancs-d'œufs fouëttés; façonner vos macarons, & les cuire à four doux, ils font aussi leur glace avec eau de blanc-d'œuf & sucre : pour prendre de cette eau, il faut fouëtter les blancs-d'œufs & les laisser reposer, sous la mousse, il s'y trouvera de l'eau avec laquelle vous ferés vostre glace.

Pour faire le massepan filé, il faut avoir une petite paëlette de bois, ou un rond de boette qui aura des cordons pour l'attacher à la main; & roûler dessous de la paste de massepan; il se tirera long & égal en grosseur, duquel vous ferez des lacs d'amour, des tortis, des chapeaux, des bastons rompus, des chiffres, & autres figures telles que vous voudrez; vous les mettrez au four pour prendre couleur, & les serrerez pour enjoliver & garnir vos autres plats de massepans.

De vostre mesme paste de massepan, vous en pourrez faire des tourtieres ou abbaisses grandes & petites, qu'emplirez de confitures, au lieu de celles de pur sucre.

L'on tire aussi des massepans en bande,

c'eſt à dire, que l'on en fait des compartimens & armoiries; leſquelles on remplit de confitures liquides de la couleur des blazons: comme pour repreſenter l'or, on mettra des abricots ou de la marmelade d'abricots, & pommes; le ſinople du verjus, des amandes, & des abricots-verts; gueuſle, des cerizes, framboiſes & groſeilles rouges; ainſi des autres, approchant le plus prés que l'on pourra de ce que l'on veut imiter.

Si vous n'avez un four de maſſonnerie chez vous, l'on en fait de cuivre rouge, dont vous pourrez vous ſervir avec plus de commodité que des ordinaires, en poſant doucement ſur des papiers vos maſſepans & glacis, & mettant du feu de charbon deſſus & deſſous, cela ſatisfera à vos intentions; il ſera de beſoin d'y regarder ſouvent, afin de ne donner plus de cuiſſon à vos maſſepans, pains de citron, & glacis, que ce que vous voudrez qu'ils en prennent.



CONCLVSION.

APRES vostre promenade dans nostre Jardin, que vous en semble? (MON CHER LECTEUR) je crois qu'en cette huitiéme Edition vous l'aurez trouvé de beaucoup augmenté & embelly, car j'ay encore osté quantité de superfluitez qui ont fait place à mille curiositez, que je m'estois reservées secretes, pour ne paroistre pas entierement épuisé dans la conversation que j'avois avec les plus Curieux, ce que vous reconnoistrez facilement en la confrontant avec les precedentes: j'y ay aussi mis au jour (outre les maximes necessaires à observer pour la taille des arbres, qui est une corde, qu'aucun de tous ceux qui ont traité de leur gouvernement, n'a osé pincer hardiment, craignant la censure des plus connoissans,) de grandes particularitez touchant le melons, & les champignons: je m'estime trop heureux d'avoir esté le premier qui ait écrit sur cette matiere depuis que l'on commence à raisonner sur l'embellissement des Jardins; & d'avoir servy d'émule à de tres-braves gens, qui

à l'envy ont donné au public les travaux de leur jeunesse; le sujet en est si agreable qu'il merite bien que plusieurs s'efforcent de faire paroistre ce qu'ils en sçavent; je ne manque point de donner à ma curiosité tous ceux qui se font, pour les visiter curieusement avec mes amis, afin d'approuver ou controller leurs Jardins, ainsi que les autres ont toute liberté de dire leurs sentimens du mien, si Dieu me continüe la vie jusques à une autre impression, les experiences particulieres que j'espere faire cette année, me donneront sujet de perfectionner de plus en plus nostre JARDINIER, pour vostre instruction. A DIEU.

FIN.

TABLE
DES PRINCIPAUX sujets de ce Livre.

PREMIER TRAITÉ.

SECTION PREMIERE.

SECTION II.

SECTION III.

SECTION IV.

SECTION V.

SECTION VI.

SECTION VII.

Des maladies des arbres, & leurs remedes.

III. ET DERNIER TRAITÉ.

SECTION PREMIERE.

Fin de la Table.

PERMISSION.

Permis d'imprimer. Fait ce vingt-neuf de Septembre 1672.

Signé, DE LA REYNIE.

